Старосветский стол

неизвестен Автор

SHOUT
SHARE
IT

- Автор неизвестен

Автор неизвестен
Старосветский стол

СТАРОСВЕТСКИЙ СТОЛ

Предисловие

Кулинарное искусство составляет важную часть домоводства. В нашей стране ежегодно издаются тысячи книг о способах приготовления блюд, напитков, учёными проводятся серьёзные исследования в области полноценного питания человека.

В наше время рыночных отношений, дороговизны продуктов питания важно научиться экономно расходовать и создавать новые запасы продуктов, готовить вкусные, питательные, и, главное, дешёвые и изысканные блюда.

Автор настоящей книги собрал более полутора тысяч рецептов приготовления блюд, вин, соков народных мастеров-кулинаров и виноделов за период 130 последних лет.

Среди них рецепты приготовления блюд, вин и напитков времён конца XIX и начала XX века, старорусских яств.

Подаются рецепты современного диетического, национального, морского столов.

Особое внимание в книге обращено на изысканные яства старосветского общего, постного и вегетарианского столов, созданию дешёвых домашних запасов продуктов, использование лекарственных трав по выработке вин, напитков и соков.

Рассказывается о подборе, оформлению блюд, сервировке стола, правилах подачи вин к столу, об устройстве домашней кухни, о кухонных принадлежностях, способах разделки туш животных.

Рассказывается и о приготовлении блюд, напитков из лесной кладовой (особенно из грибов, папоротника-орляка, ягод и плодов).

Наша цель помочь трудящимся, каждой хозяйке научиться искусству приготовления дешёвых, вкусных и питательных обедов, соблюдая при этом, меру экономии в расходе мяса, рыбы, круп, воды, жиров и углеводов. Научиться считать с карандашом в руке, во сколько обходится завтрак, обед и ужин, что позволит сэкономить и направить часть средств семейного бюджета на другие цели.

ГЛАВА I. УСТРОЙСТВО КУХНИ

Устройство современной кухни, с учётом древнерусских элементов должно быть простым, без больших нагромождений шкафов, моек, столов.

Городской вариант

1. Газовая или электрическая плита с вытяжным шкафом-сушилкой над ней.

2. 2-3 настенных и 2 шкафа для посуды, приспособлений.

3. Мойка с сеткой-стеллажом для посуды.

4. Кухонный стол.

5. Обеденный стол и 4 табуретки (или более).

6. Холодильник (погреб).

7. Рядом с кухней разместить небольшую кладовку (можно с холодильной установкой) для хранения продуктов.

Сельский вариант

Та же обстановка, но надо оборудовать небольшую кирпичную русскую печь, а на приусадебном участке, коптильню. Стены кухни должны быть выкрашены масляной краской в светлые тона, помещение оборудовано вытяжной вентиляцией.

На кухне надо иметь набор разнообразной посуды: огнеупорные горшки из глины и стекла для варки супов, для жаренья - чугунные котелки с крышками, противни и сковородки, чайники, кофейники, сотейники, вертел, шампуры, судки для заливных холодных блюд, формы для пасок, вафельницы, шумовки (см.рис. 1, 2), набор сит, решет, ножей, совков для круп и муки, мясорубки, рубаков и хлебных ножей (см.рис. 1, 2, 3), соковыжималки, кофемолки, тёрки, деревянную и металлическую ступку с пестиками, самовар, а также лопаточку (рис. 1, 22), дуршлаг плоский (рис. 1, 25), лопатки для тортов (рис.1, 24), цедилку (рис.1, 21), весёлки (рис.1, 26).

Для выделки цветов (ромашек, хризантем, роз, тюльпанов) из овощей хозяйке понадобятся специальные ножи (см.рис. 1, 26), круглая выемка (рис. 1, 27), полукруглые выемки разных диаметров и форм (см. рис. 1, 28, 1, 29, 1, 30).

Эти приспособления хорошо знакомы деловитой хозяйке, их можно легко сделать самому из 2 мм железа.

Среди кухонных принадлежностей должен быть рошпор (рашпер - железная решётка) (см.рис. 1, 1) для жаренья бифштексов, кусков филея, битков, котлет. Рошпор ставится на угольях. Мясо и рыба жарится без масла.

Мясо, рыба с рошпора снимаются широкой лопаточкой (см.рис. 1, 3).

На кухне для вырезания теста, приготовления напитков, круглых пирогов, тортов должна быть жестяная круглая форма без дна (см.рис. 1, 5), сечка для рубки мяса (см.рис.1, 7), фильтр из полотна (см.рис.1, 6), большая дуршлаговая ложка (рис. 1, 4), жестяной дуршлаг (рис. 1, 8), венички, выемки, формы для пасок (рис. 1, 18), для паштетов, желе (рис. 1, 14, 1.15, 1.16, 1.17),

жестяные формы для вырезки белых кореньев, печенья (рис. 1.19), ножи для рыбы (рис. 1, 11), снятия мяса с жаровни (рис. 1.12), тортов (рис. 1.13), машинка-трубка для выдалбливания сердцевины яблок, картофеля, овощей (рис.1, 10), резец для обрезания теста (рис. 1, 9), набор поварских, выемочных ножей, машинка из проволоки для вытаскивания пробок из бутылок (рис. 1.4), мороженница (рис. 1.2); на дачном участке домашняя коптильня (рис. 2). Желательно иметь дробилку для измельчения фруктов и ягод, стекатель, пресс.

В кухне желательно иметь шкаф-сушилку над плитой для сушки фруктов, ягод, лекарственных трав, хлеба, мучных изделий.

В кухне надо иметь таблицы цен основных продуктов, вин и напитков, мер и весов, продолжительности жаренья и варки продуктов, меры солений, рисунок вола, быка, свиньи, птицы с указанием разделки туши на части. Должна быть подобрана специальная литература по консервированию и созданию запасов продуктов, лекарственных трав, приготовлению домашних вин и наливок.

Современная кухня больше напоминает образцовую физико-биохимическую лабораторию, где священнодействует домовитая хозяйка.

ГЛАВА II. ТАБЛИЦЫ МЕРЫ, ВЕСА, ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ВАРКИ, ЖАРЕНИЯ И СОЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ

Деловитой хозяйке не только хорошо необходимо знать цены на продукты, но и ориентироваться в таблицах меры и веса, продолжительности варки и жарения продуктов, меры соления продуктов.

Старинная таблица меры и веса

1 фунт - 400 г 1 гарнец - 1/4 ведра
1 четверик - 2 ведра 1 стакан - 200 г
1 золотник - 4, 2 г 1 штоф - 6 стаканов
1 лот - 12, 8 г
1 фунт муки крупчатой равняется 3 стаканам
1 фунт картофельной муки = 2, 5 стакана
1 фунт гречневой муки = 2, 5 стакана
1 фунт растопленного масла = 1, 75 стакана
1 фунт ячневой крупы = 2, 33 стакана
1 фунт гречневой крупы = 2 1/8 стакана
1 фунт манной крупы = 2, 25 стакана
1 фунт риса = 2 стаканам
1 фунт пшена = 2 1/8 стакана
1 фунт саго = 2, 33 стакана
1 фунт перловой крупы = 2, 25 стакана

1 фунт гречневой мелкой крупы = 2, 25 стакана
1 фунт овсяной крупы = 2, 75 стакана
1 фунт белой фасоли = 2, 33 стакана
1 фунт сушеного белого гороха = 2 1/8 стакана
1 фунт сушеного зеленого горошка = 2 2/3 стакана
1 фунт чечевицы = 2 1/8 стакана
1 фунт миндаля = 3 стаканам
1 фунт кишмиша = 3 стаканам
1 фунт мелкого сахара = 2 стаканам
Сравнительная старосветская таблица
(на сухие продукты)
8 фунтов = 16 стаканов = 4 кварты = 1 гарнец
2 фунта = 4 стакана = 1 кварта = 1/4 гарнца
1 фунт = 2 стакана = 16 столовых ложек
1/2 фунта = 1 стакан = 8 столовых ложек
1/4 фунта = 1/2 стакана = 4 столовых ложки = 8 лотов
1/8 фунта = 1/4 стакана = 2 столовых ложки = 4 лота
1/16 фунта = 1/8 стакана = 1 столовая ложка = 2 лота
На масло нетопленое
1 фунт = 1, 5 стакана = 8 столовых ложек
1/2 фунта = 3/4 стакана = 4 столовых ложек
Примечание: в современном исчислении 1 гарнец - 4 литра (кг),
1 кварта - 1 литр.
Сравнительная таблица веса основных продуктов
(в современном исчислении)
Наименование продуктов, в граммах, +, +, +
^, стакан (250 кв.см), столовая ложка, чайная ложка, 1 шт.
Мука и крупа
Мука пшеничная 160 25 10
Мука картофельная 200 30 10
Сухари молотые 125 15 5
Крупа гречневая 210 25 -
Крупа "Геркулес" 90 12 -
Крупа манная 200 25 8
Крупа перловая 230 25 -
Крупа ячневая 180 20 -
Рис 230 25 -
Саго 180 20 -
Пшено 220 25 -
Фасоль 220 - -
Горох не лущенный 200 - -
Горох лущенный 230 - -
Чечевица 210 - -

Толокно 140
Молоко и молокопродукты
Молоко цельное 250 20 -
Молоко сухое 120 20 5
Молоко сгущенное - 30 12
Масло сливочное (топл.) 245 20 5
Сметана 250 25 10
Овощи
Морковь средняя 75
Картофель средний 100
Лук средний 75
Огурец средний 100
Томат паста - 30 10
Томат-пюре 220 25 8
Петрушка 50
Сахар, соль и т.п.
Сахар-песок 200 25 10
Соль 325 30 10
Уксус 250 15 5
Желатин (листик) 2,5
Желатин (в порошке) - 15 5
Таблица продолжительности жарения продуктов
1 фунт мяса жарится 1/4 часа
В печи час мин.
1. Ростбиф на 4 фунта 1
2. Мягкий кумок говядины на 4-5 фунтов 1 1/4
3. Телятина задняя четверть на 4-5 фунтов 1 - 1 1/4
4. Баранина задняя четверть 1 1/2 - 2
5. Окорок копченый в тесте 2-3
6. Индейка 3
7. Утка домашняя 2
8. Курица старая 1 30
9. - " - молодая 1
10. Гусь 3
11. Поросёнок 2
12. Заец 1 15
13. Рыба цельная - 30-40
14. Пироги с рыбой 1
15. Куличи 2
16. Пудинги - 30
17. Торты - 45
На плите
1. Котлеты - 11-15
2. Зразы - 30-40

3. Цыплята - 30-40
4. Куропатки - 40-45
5. Голуби старые - 20-30
6. - " - молодые - 15
7. Мелкая рыба - 15
8. Пирожки - 5-7

Таблица продолжительности варки продуктов

час. мин.

1. Бульон , 3-4,
2. Солонина, 4,
3. Уха из рыбы, , 15-30
4. Телячьи ножки, 3,
5. Баранина, 2, 30
6. Свинина, 3-4,
7. Курица, 1,5-2,
8. Цыплята, 3/4-1,
9. Утка, 1,5-2,
10. Раки, -, 15
11. Картофель очищенный (большой огонь), -, 30
12. Морковь,, репа,, брюква,, петрушка, 1,
13. Цветная капуста, -, 15-20
14. Спаржа, -, 15-30
15. Простая свежая капуста, 1,
16. Кислая капуста, 2,
17. Бобы, 2,
18. Шпинат и щавель, -, 10
19. Вареники, -, 15
20. Макароны и вермишель, -, 30
21. Манная крупа, -, 5
22. Рис, 1,
23. Саго, -, 30
24. Ячневая крупа, -, 30
25. Овсяная крупа, 1,
26. Перловая крупа, 1,
27. Гречневая каша размазня, -, 30
28. Крутая гречневая каша, 2,
29. Яйца всмятку, -, 2,5
30. Яйцо в мешочке, -, 4-5
31. Яйца вкрутую, -, 8-10
32. Чернослив в подслащенной воде, -, 30
33. Сладкие яблоки, -, 15-20

Таблица меры солений

Чайных ложечек соли

На 3 стакана мясного бульона 1/2

На 3 стакана ухи 1/2
На 3 стакана воды для варки вареников,
макарон, овощей, рыбы 1
На 1 фунт муки на тесто для вареников,лапши 1
На 1 фунт муки для сладких пирогов 1/4
На 1 фунт муки для сладкого пудинга 1/4
На 1 фунт гречневой крупы 1
На мороженое на 6 чел. в мелконаколотый лёд 3 фунта
На 1 фунт мяса для котлет, на жаркое всех видов 1/2
На 1 фунт рыбы для жаренья 1
На 1 фунт моркови для соуса:
соли 1/2
сахара 1/2
масла 1
Таблица
Содержание витаминов в основных пищевых продуктах
(в мг на 100 г)
Продукты, Витамины, +, +, +, +
Хлеб ржаной, -, 0,15, 0,13, 0,45,
Хлеб пшеничный белый, -, 0,10, 0,07, 0,67,
Крупа гречневая, -, 0,51, 0,24, 4,3,
Крупа ячневая, -, 0,20, -, -,
Крупа овсяная, -, 0,60, 0,14, 1,0,
Горох, -, 0,72, 0,15, 2,4, 4,0
Чечевица, -, 0,50, 0,21, 1,8, 3,0
Говядина, 0,01, 0,10, 0,17, 4,21,
Баранина, -, 0,17, 0,15, 5,8,
Свинина, -, 0,93, 0,16, 2,7,
Печень говяжья, 15, 0,40, -, -,
Курица, 0,12, 0,15, 0,16, 8,1,
Судак, -, 0,04, 0,11, -,
Сазан, -, 0,02, 0,14, 2,8,
Треска, -, 0,08, 0,10, 1,5,
Молоко, 0,05, 0,05, 0,19, 0,1, 1,0
Масло коровье, 0,6, -, -, -,
Сыр голландский, 0,21, 0,10, 0,51, -,
Яйца (1 шт.), 0,70, 0,16, 0,80, 0,23,
Картофель, следы, 0,10, 0,05, 0,9, 10
Капуста квашеная, -, -, -, -, 20
Капуста белокочанная, следы, 0,06, 0,05, 0,4, 30
Капуста цветная, 0,05, 0,11, 0,10, 0,6, 70
Морковь, 9, 0,06, 0,06, 0,4, 5
Лук репчатый, 0,03, 0,03, 0,04, 0,2, 10
Помидоры, 2,0, 0,06, 0,04, 0,5, 40

Салат, 0,12, 0,04, 0,08, 0,08, 7
Яблоки, 0,1, 0,04, 0,03, 0,2, 7
Вишня, 0,3, 0,05, 0,06, 0,4, 15
Виноград, -, 0,06, 0,04, 0,5, 3
Слива, 0,1, 0,06, 0,04, 0,5, 5
Земляника садовая, -, 0,03, 0,06, 0,3, 60
Смородина чёрная, 0,7, -, -, -, 300
Смородина красная, -, -, -, -, 30
Апельсин, 0,3, 0,08, 0,03, 0,2, 40
Лимон, 0,4, 0,04, -, 0,1, 40
Шиповник (сушен.), до 5, -, -, -, 1500
Дрожжи пивные сухие, -, 5, 4, 40,
Дрожжи пекарские прессованные, -, 0,43, 2,07, 28,2,
Дрожжи пекарские сухие, -, 2,0, -, -,

ГЛАВА III. КАК РАЗДЕЛАТЬ ТУШУ ВОЛА, КОРОВЫ, СВИНЬИ, ОВЦЫ

Разделка туш

Говядина, свинина и баранина (см.рис. 3, 4, 5, 6) делится на

ПРИХОДНО-РАСХОДНАЯ КНИГА ЭКОНОМНОЙ ХОЗЯЙКИ.

Отгремели победные, хмельные фанфары свадебного торжества и молодая хозяйка, впервые, обвязав вокруг талии передник входит на кухню ... С чего начать осваивать сложный мир семейной жизни?! Прежде всего с изучения бюджета семьи. Надо сопоставить её доходы с расходами.

Для этого издавна в России, на Украине, в западных странах практикуется ведение приходно-расходных книжек экономной хозяйки, которую заполняют наростающим итогом ежедневно.

В неё включаю графы: Общий доход семьи (годовой, месячный, дневной), который состоит из заработной платы членой семьи, премий, гонораров, выиграшей, отчислений госстраха, наследственных поступлений и приработка на стороне. Общий расход: на питание, оплату квартиры, услуг детсадика, приобретение материальных ценностей (мебель, одежда, обувь, книги, транспорт и т.д.), строительство жилья, культурно-развлекательные мероприятия.

Учёт расходов ведут помесячно, кроме расходов на питание и культурно-развлекательные мероприятия, которые учитываются ежедневно. Например: реальный годовой доход молодой семьи из 2 чел. составляет 6000 р. Расход: на питание - 3600 р., оплата квартиры, садика - 500 р., приобретение ценностей - 1700 р., культурно-развлекательные мероприятия 200 р.

Учитывая скудный семейный бюджет молодая хозяйка может выделить на питание только 3600 р., то есть по 8, 2 р. в день!

В наше время бешенного роста цен на продовольствие и

промтовары (в 10-15 раз против уровня 1965 года), молодой семье из 2 чел. на 8,2 р. в день не прожить. Надо отказаться от культурно-развлекательной программы, приобретения вещей и серьёзно подумать о приработке к заработной плате.

Экономной хозяйке надо усвоить твёрдое правило (этому нас учат старосветские хозяйки): используй деньги на питание только по прямому назначению!

Что из себя представляет приходно-расходная книжка экономной хозяйки? ! Обыкновенный блокнот форматом 100 х 140 мм, 150 страничек.

№ , Дата, Наименование товара, Кол-во, Цена за 1 един., Расход, Доход за день, +

1. , 15.11.91, Говядина, 2 кг, 15 р., 15 р., 8,2, - 6,8

По окончанию месяца подводится итог.

На совете семьи следует обсудить статьи расхода бюджета на следующий месяц. Сегодня, не умея правильно распределить бюджет многие ведут семейный "корабль" вслепую, "на авось", притерпевая голодные штормы и барахтаясь в долговых лужах.

Естественно, приходно-расходная книга не праздная выдумка рачительных и скупых старосветстких и западных хозяек, избалованных изобилием продуктов на прилавках магазинов.

Русская "широкая душа", малороссийское хлебосольство прочно вошли в традиционный быт наших семей. Многие хозяйки, не задумываясь о последствиях, на случайную, ненужную вечеринку ухлопывают 1/3 часть месячного семейного бюджета, обрекают семью на полуголодное существование.

Научиться считать с карандашом в руке дневные расходы семьи, соизмерять их с доходами - непростая, но жизненнонеобходимая мера.

УРОКИ ХРАНЕНИЯ И КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ ПО СТАРОСВЕТСКИМ И СОВРЕМЕННЫМ РЕЦЕПТАМ.

1. Хранение мяса. Закупки мяса впрок пробивают солидную брешь в бюджете современной семьи. И непростительно, когда по вине хозяйки мясо портится, в нём образуется смертельно опасная бутульная кислота (яд!). В сельской местности, когда мясо хранится в тёплых подвалах , имеются случаи отравления целых семей испорченным мясом.

Свежее мясо надо отмыть от крови, сукровицы, грязи в чистой питьевой воде, просушить в тёмном месте на сквозняке и обработать:

- уксусом (натереть)
- соком лимона
- раствором салициловой кислоты (1 чайн.ложка на 500 мл воды)

- раствором поваренной соли

Хорошо сохраняется свежее мясо залитое тёплым говяжьим жиром, кипяченым молоком, сыроваткой, простоквашей, раствором буры (на 10 л кипяченой воды от 1/2- 1 фунта /200-400 г/ буры). Мясо сохраняют, обкладывая его куски крапивой, полынью, листьями ореха, черёмухи. Этот приём позволяет сохранить мясо свежим 4-5 дней. Мясо при этом хранят в подвале или закапывают в ящичке в землю на 40-50 см. Ящик накрывают полотном, пропитанным уксусом. Можно свежее мясо проварить 1-3 мин. в солёной воде, а затем натереть его подсолнечным маслом с солью и уксусом. После кратковременного хранения мяса (его поверхность должна оставаться сухой), куски снова промывают водой, заливают раствором древесного угля (15-20 г на 5 л) и выдерживают 30 мин, после чего снова промывают водой.

Изделия из мяса (копчёности, колбасы) хранят в проветриваемых подвалах при 4-5 С. Летом колбасы натирают уксусом, постным маслом, обсыпают молотым красным перцем и помещают в мешочек из ткани. Корейки, окорока, домашние колбасы следует уложить в банки и залить горячим говяжьим жиром, хранить в подвалах.

2. Хранение рыбы. Свежая рыба нестойка в хранении. Чтобы сохранить свежую рыбу в течение 3-5 дней, следует помнить такие уроки:

сразу же после улова (покупки) рыбы надо удалить внутренности, жабры, отмыть мясо от крови, затем протереть уксусом и опустить на 10-15 мин. в подсоленную воду. В околожаберное пространство положить: сухой, измельчённой полыни, чебреца, крапивы, белого хлеба, намоченного в водке или в вине (типа Ркацители). Свежую рыбу сохраняют до 15 дней, если натирают порошком салициловой кислоты и обёртывают в полотно, пропитанное уксусом. Или выпотрошенную рыбу промывают в воде, кладут сахар-песок (1 стол.ложка на 1 кг) и оставляют на 3-4 часа, сахар тает и консервирует рыбу.

3. Хранение яиц. Свежие яйца надо обретеь постным маслом или говяжьим жиром и уложить острыми концами вниз (чтобы яйца не касались друг друга) в сухие опилки. Более года хранятся свежие яйца в известковом молоке (1 кг негашенной извести залить 10 л воды, перемешать, дать отстояться). Яйца в кастрюле заливаются известковым молоком на 3-4 см выше уровня. Яйца хранятся 6-9 месяцев, если их залить раствором салициловой кислоты (2 чайной ложки кислоты на 3 стакана воды) и выдержать в нём 20 мин., затем обсушить и хранить в опилках, сухом сене.

4. Хранение муки. Муку периодически подсушивают тонким слоем на листах чистой бумаги или на полотне. Хранят в полотняных мешочках, (чтобы мука "дышала") по 1-2 кг. Муку обязательно надо просеять, прогреть, если она заражена амбарными вредителями (типа мукоеда), и в каждый мешочек положить по 1-2 зубчика неочищенного чеснока (по опыту древних китайцев). 1 -килограмовые мешочки укладывают в деревянный ларь, ящик и пересыпают сухими цветами календулы, листьями кардамона, чебреца, полыни. Изделия из такой муки будут обладать приятным ароматом.

Макароны, вермишель, лапшу хранят также в полотняных мешочках, отдельно от сильнопахнущих продуктов, в сухом и тёмном месте.

Хлеб, чтобы не черствел, заворачивают во влажное полотенце, пересыпают листьями смородины, грецкого ореха, рябины и малины или кладут немного соли и дольки очищенного сырого картофеля.

5. Хранение круп. Аналогично хранению муки.

6. Хранение молока, творога, сыра, сливочного масла.

Молоко кипятят 2 мин., в кастрюлю добавляют (на кончике ножа) сахар или соду. При температуре + 4-5 С кипяченое молоко с содой (сахаром) хранится 45-52 часа, свежее 24-36 часов.

В сельской местности при отсутствии подвала молоко хранят в яме (80 х 60 см), политой водой и посыпанной солью (или со льдом и соломой). Яма накрывается крышкой, брезентом и засыпается влажной землёй.

Сыр и творог хранят в полотне, пропитанном подсоленным молоком. Сливочное масло хранится в полотне, пропитанном составом: пена из 2-3 яиц, 2 г соли, 1 г соды на каждое яйцо (или смоченном раствором салициловой кислоты /10 г на 500 мл воды/), или масло заливается подсоленной водой (30 г соли на 500 мл воды).

Можно сохранить сливочное масло 2-3 года, если в каждый кг масла внести по 40 г смеси (200 г соли и 100 г сахара).

В масло добавляют морковный сок, соду (10 г на 200 мл воды).

7. Хранение овощей и картофеля.

Капуста. Очистить кочаны от земли, гнили, подсушить 4-5 часов, хранить в сухом, тёмном месте при температуре 5-6 С. Хранят кочаны в песке в подвале, в бумаге (она периодически меняется на сухую).

Огурцы. Свежие огурцы нарезать дольками, сложить в банку, залить слабым раствором уксуса, сверху залить подсолнечным

маслом, положить 3-4 кружка хрена.

Свекла, морковь. Складываются в подвале рядами, каждый ряд пересыпается песком, овощи не должны касаться друг друга.

Картофель. Важно подольше сохранить второй хлеб человека - картофель. Вымыть картофель в тёплой подсоленной воде, затем прокипятить 3-4 мин. в проволочной сетке в воде (для уничтожения глазков) и обработать слабым раствором салициловой кислоты и буры (по 10-20 г на 1 л воды). Клубни подсушить, хранить в подвалах на деревянных стеллажах, побеленных известковым молоком.

Зелёные культуры. Хранят в подсоленной воде, с добавлением (на кончике ножа) салициловой кислоты и буры).

8. Дыни и арбузы. Эти целебные продукты сохраняются свежими 3-4 мес., если их в состоянии молочно-восковой зрелости поместить в бочонок и пересыпать сухим древесным пеплом. При этом надо следить, чтобы они не касались стенки бочонка и друг друга. Сверху насыпается толстый слой пепла и бочонок герметически укупоривается крышкой.

Хранить бочонок следует в подвале, в сухом месте.

Можно недозревшие арбузы, дыни подсушить на солнце и подвесить в полотняных мешочках в сухом, холодном подвале под потолок. Арбузы можно обмотать паклей, обмазать глиной и держать на стеллажах в подвале. Или залить парафином (каждый арбуз на несколько секунд окунуть в горячий парафин), хранить в сетках в подвешенном состоянии.

9. Хранение фруктов и ягод.

Яблоки и груши. Окунуть в слабый раствор салициловой кислоты (см.выше), просушить, обернуть тонкой бумагой, пересыпать опилками с сухой известью.

Сливы. Осторожно снять, не повреждая воскового налёта, уложить в банки, пересыпать вишнёвыми и смородиновыми листьями.

Вишни, черешни. В сухую погоду после обеда снять ягоды вместе с отрезком веточки, сложить в маленькие бочонки, пересыпать каждый слой вишнёвыми листьями, закупорить, поставить на лёд в подвал. Хранится до Рождества Христова.

Лимоны и апельсины. Поступают так как и в п.9, только перекладывают плоды зелёными берёзовыми ветками, крапивой. Через месяц завернуть их в свежую бумагу.

Грецкие орехи. Орехи опустить в подсоленный кипяток, выдержать 7-8 часов, просушить на решете. Хранятся 2-3 года.

Персики и абрикосы хранятся как и сливы, только слои пересыпаются сахаром-песком.

Малина. Насыпать в бутылки, закупорить, 1 час варить на

водяной бане, затем осмолить, хранить в песке в подвале.

Виноград. 4-5 месяцев хранят виноград вместе с отрезками чубуков подвешенным под потолком в сухом подвале. Или в 3-литровых банках, пересыпая каждый слой винограда сухими опилками. Банку закрывают капроновой крышкой.

Маслины. Заливают постным маслом, хранят полгода.

Дрожжи. Хранят в пакете с мукой.

Подсолнечное масло. На 1 л масла внести 1 чайную ложку соли и 1 фасолину (растёртую в порошок). Хранят на холоде в подвале.

УРОКИ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПРОДУКТОВ.

10. Мясо варёное. Укладывают куски мяса в кастрюлю, заливают водой, чтобы она покрывала мясо на 1 см. Добавляют лук, морковь, соль по вкусу, душистый перец, лист лавра, кардамон. Варят на слабом огне 1,5 часа, горячее мясо плотно укладывают в банки и наливают горячий бульон (3-4 см выше уровня), затем пастеризуют укупоренные крышками банки три раза по 80 мин. с промежутками 24 часа при 30-40 С. На 1 кг мяса берут: моркови - 100 г, лука - 50 г, соли - 30 г, перца чёрного (кардамона) - 3-4 шт., лаврового листа - 2 шт.

11. Языки в желе. Укладывают языки (см. п.10) варят 2 часа, затем добавляют коренья и специи и кипятят ещё 2 часа. Языки очищают от плёнки, режут кусками, далее см. п.10. Расход сырья на банку 500 мл.: язык говяжий - 1500-1600 г., морковь - 120 г., корень петрушки - 50 г., лук - 150 г., чеснок - 2-3 зубка, лавровый лист - 1-2 шт., перец душистый - 3-4 шт.

л)

12. Свинина в смальце. Берут 65 г полужирной или 750 г жирной свинины 150 или 75 г (соответственно) смальца и по 15 г соли на каждый рецепт, нарезают на кусочки в 2-3 см (посыпают солью 25 г на 1 кг мяса) и обжаривают в смальце до готовности в сотейнике.

Мясо укладывают в банку, стерилизуют в солёной воде (350 г соли на 1 л воды) при температуре 105-106 С) см. п.10. Затем банки укупоривают и стерилизуют ещё 2 раза.

13. Колбасы консервированные. Перетирают мясо (620 г свинины), смалец (150 г), соль (7 г), чеснок (30 г), перец горький и чёрный (по 1 г). Фаршем набивают кишки и делают колбаски длиной 10-12 см, варят их 30 мин., затем обжаривают в сотейнике и укладывают в банки (0,5 л).

Банки стерилизуют на водяной бане и заливают горячим смальцем (см. п. 12).

14. Гуляш. Свежее мясо нарезают кусочками по 20-35 г и обжаривают в жире до полуготовности. Отдельно в жире

обжаривают лук, муку, добавляют протёртые томаты, соль, сахар, перец, лист лавра, воду, смешивают с мясом и варят до готовности 10-15 мин. Далее см. п.12.

Рецептура сырья на 1 банку (500 мл).

говядина свинина баранина (г)

Мясо 500 540 500

Жир 50 20 50

Лук 35 35 35

Соль 7 7 7

Томаты 40 40 30

Сахар 3 2 2 в соус

Лист лавра (шт.) 1 1 1

Перец горький 0,5 0,5 0,5 в соус

Вода 80 80 90 в соус

15. Печень в томатном соусе. Подготавливают печень на куски в 20 мм, отбивают лопаточкой, посыпают солью (4 г на 1 кг печени) и обжаривают в жиру (40 г на 1 кг). Обжаривают лук кружочками, далее см. п.14.

На банку (0, 5 л) берут: печени - 570 г, жира - 50 г, лука - 50 г, томатов - 100 г, соли - 8 г, сахара - 2 г, перца горького и душистого - по 0,3 г, воды - 100 г.

16. Паштет мясной. Берут 1 фунт (400 г) свиного свежего шпика, нарезают кусочками и вытапливают жир. Нарезают кусками в 500 г свинины и 600 г телятины, слегка обжаривают и укладывают в чугунок, добавляют 200 мл воды, 200 г лука, соль - по вкусу, 6 зёрен душистого перца (кардамона), 2 листа лавра и тушат до готовности.

Печень свиную обжаривают в смальце. В соке (после тушения мяса) замачивают 200 г чёрствой белой булки. Мясо, печень, булку дважды пропускают через мясорубку, добавляют в фарш 2-3 яйца, перец, соль и перемешивают. Готовый паштет помещают в банки, далее см. п.12.

17. Солонина. Нарезают мясо порционными кусками 4 х 8 см. Отдельно подготавливают посолочную смесь: 1 кг на 10 кг мяса, состоящую из соли (988 г) и калийной (натриевой) селитры (12 г). Или на 1 кг соли берут 12 г селитры. Затем мясо послойно, пересыпая смесью, укладывают в банки или деревянные бочонки, нагнетают крышку грузом.

Бочонки хранят в подвале. Через сутки мясо заливают раствором: 40 г соли, 5 г селитры, 10 г сахара, 1 л воды. Через 20 дней солонина подаётся к столу, после вымачивания 6 часов (вода, молоко) и варки.

Кто любит солонину, вымачивает её 1 час в молоке, подсушивает и нарезает порционными кусками-дольками.

18. Свиной шпик (малороссийское сало). Шпик с 4-5 прожилками мяса (спецкормление животного) нарезают на порционные куски в 4-5 см, делают на них надрезы (один надрез) и натирают солью (1 кг на 15 кг сала). Затем укладывают рядами, пересыпают солью, нагнетают грузом.

Через 5 суток сало перекладывают : нижние слои вверх и наоборот.

После двух перекладываний (через 20 дней) сало готово к употреблению. Хранят сало в банках в рассоле и в полотне.

Можно шпик перед засолкой обварить 3-4 мин. в солёном кипятке (на 1 л воды - 500 г соли), со специями: перцем, кардамоном и листом лавра. Выдержать в этом рассоле 3-4 дня, подсушить, пересыпать куски порошком душистого перца, кардамона и майорана. Завернуть каждый кусок в полотно и выдержать в холодном подвале 15-16 дней.

Сало будет белого цвета, сочным и приятным на вкус.

Для любителей концентрацию соли и количество перца (красного) можно увеличить (соли - до 900 г на 1 л, перца - 2 г на 1 кг).

19. Окорок солёный. Свиной окорок натирают посолочной смесью: 400 г соли, 10 г сахара, 4 г селитры (на 10 кг мяса) и укладывают в бочонок, каждый слой пересыпают смесью. Бочонок помещают в подвал на 6 дней. Затем перекладывают нижние слои вверх и заливают рассолом: на 1 л воды - 160 г соли, 5 г селитры, 10 г сахара. На бочку в 40 кг требуется 4 л рассола. Бочку закрывают крышкой, ложат груз и через каждые 5 дней слои меняют местами, а рассол заменяют новым. Через 25 дней окорок готов к употреблению.

Окорок вымачивают 4-5 часов, солёный раствор сливают, просушивают в подвешенном состоянии и варят со специями.

20. Окорок варёно-копчёный. Вымачивают солёный окорок 4-6 часов в воде и коптят в домашней коптильне, см. рис. 3-4 часа при 40-45 С, затем варят с 6-8 листами лавра до готовности.

21. Колбаса. Кишки очищают и вымачивают. Свинину нарезают кусочками и вносят специи из расчёта: на 1 кг мяса: 2 г чёрного перца, 15-20 г соли, 1 долька чеснока, 1 г селитры. Специи перемешивают с мясным фаршем, наполняют им кишки и варят 1-2 часа при слабом огне.

Затем колбасы подсушивают, хранят в подвале под потолком.

22. Копчёная колбаса. Берут свиную лопатку и говядину, нарезают на кусочки и натирают солью (30 г на 1 кг мяса). 5 суток фарш выдерживают в подвале. Затем мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют кусочки шпика (100 г на 1 кг мяса), а также: селитры - 1 г, сахара - 2 г, красного и чёрного

перца - по 2-3 г; массу перемешивают и сутки выдерживают на холоде. Колбасы подсушивают на весу 7 суток, затем коптят 4 суток и снова подсушивают на весу 20 суток.

23. Кровяная колбаса. Свиную кровь солят и выдерживают на холоде 1 час. Обрезки мяса, шпик измельчают, добавляют соль, перец и размешивают с кровью, начиняют кишки и варят на слабом огне.

Колбасу прокалывают 4-5 раз иглой. Подсушивают их на весу.

На 1 кг крови требуется 0,5 кг мясной и шпиковой обрезки, 20-25 г соли, 2-3 г чёрного и красного перца.

24. Свиной студень. Подготовить к варке свиную голову и ножки, добавить соли на вкус, 1-2 листа лавра, 2-3 гвоздики, 5 г чёрного перца, залить водой и варить 1-2 часа на медленном огне.

Вынуть кости, измельчить мясо, добавить 1-2 головки чеснока, 5 г тмина, 1,5 стакана бульона, перемешать. Этим фаршем набить свиной желудок (вывернутый наружу), зашить его, затем на дно сотейника положить крест из виноградной лозы, желудок, залить бульоном, проколоть 6-7 раз иглой, варить на слабом огне 1 час, затем добавить 5 г майорана, варить ещё 1 час.

Студень вынуть из кастрюли, придавить грузом между двумя досками, выдержать 3-4 часа. Хранить студень на льду 2-3 недели.

25. "Старец". Нарезать свиное филе на кусочки, добавить 300-400 г шпика (величиной 5-8 мм). На 1 кг мяса и сала добавить: 22-25 г соли, по 6 г крупного помола перца и тмина, далее см. п.24.

Если смесь набить в широкие свиные кишки и перевязать с двух сторон получится "Вавица". Затем изделия натирают солью, особенно по шву, помещают между двух досок под грузом и периодически переворачивая, выдержать около 1 месяца, обмыть тёплой и холодной водой, посыпать древесной золой (берёзовой), просушить. Хранить в ящике с золой.

26. Домашняя "Наденица"копчёная. Мелко нарубить 2 кг свинины и 1 кг сала, добавить по 1 чайн.ложке соли, тмина, чёрного перца и 3 г сахара. Смесь выдержать 12 часов в тёмном месте. Затем набить тонкие свиные кишки. Просушить их на весу, а затем 3-4 дня вальцевать скалкой. Прокоптить в течение 4-5 часов, просушить.

Срок хранения до 6 месяцев.

27. Македонская "Наденица". Мелко нарезать 7-8 стеблей лука-порея и обжарить в 1/2 стакана смальца. Добавить 4-5 стручков измельчённого красного перца, 3 кг мелко нарезанной свинины, соли и чёрного перца по вкусу. Смесь выдержать в течение ночи. Затем набить тонкие свиные кишки, просушить на

весу. Изжарить или запечь в духовке.

28. Охотничий сунджук. Взять по 2 кг свинины и говядины, измельчить, добавить 125 г сала, 15 г чёрного перца, 5 г селитры, 20 г сахара, 3 г красного перца. Набить фаршем тонкие свиные кишки. Гнетить под грузом 2 дня, затем сушить на весу 5-6 дней, прокоптить 3-5 дней. срок хранения до 8 месяцев.

29. Карловская луканка. Смешать 4 кг молодой свинины, 2 кг говядины и 1 кг шпика. На 1 кг смеси добавить: по 1 стол.ложке соли, 1 чайн.ложке сахара, чабра, красного перца и тмина. Фарш вымесить, добавить 2-3 стол.ложки воды, выдержать ночь. Набить широкие говяжьи кишки, перекручивая их через каждые 25-30 см. Проколоть колбаски в 2-3 местах, просушить 2-3 дня, провальцевать скалкой. Луканку завернуть поштучно в бумагу, уложить в ящик, посыпать послойно древесной корой. Хранится 1 год.

30. Птица жареная, консервированная. Ощипанную курицу выдерживают на холоде 1 сутки. Разделывают, удаляют шейку, лапки, крылышки, внутренности, жарят на противне в духовке как обычно. Мясо отделяют от костей и укладывают в банки, заливают жиром (бульоном). Стерилизуют на водяной бане и укупоривают.

31. Птица варёная, консервированная. Птицу разделывают, варят, снимают шкурку и добавляют на одну птицу: корни моркови - 150-200 г, петрушки - 50 г, лука - 50 г, 3-4 зерна чёрного перца, соли по вкусу. Варят на слабом огне: кур - 45 мин., уток - 60 мин., индюков - 90 мин., гусей - 90 мин. Мясо отделяют от костей, укладывают в банки, заливают жировым бульоном, укупоривают, пастеризуют на водяной бане, крышки закатывают. Стерилизуют с промежутками в 24 часа: первый раз - 80 мин., второй и третий раз - по 70 мин.

32. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ.

Огурцы. Подготовленные огурцы (корнишоны) замачивают в питьевой воде 5-8 часов. Добавляют к ним эстрагон, кардамон, укроп, сельдерей, хрен, катран, стручковый перец, листья черёмухи, смородины, ореха, майорана, душистый перец, чеснок.

На 1 л вносят: огурцов - 610-630 г, укропа - 10-12 г, эстрагона, майорана, кардамона, черёмухи, ореха - по 8 г, перец - 0,5-1 г, чеснока 2-3 зубка. Кроме этого специи настаивают на горячем белом сухом вине 5 часов. Банки, деревянные дубовые бочоночки заполняют корнишонами рядами, пересыпая их зеленью, специями - один ряд вертикально, один горизонтально. Рассол готовят из воды, соли (5% уксуса). На 1 л вносят 30-35 г соли (30-35 мл уксуса). Раствор заливают на 5-6 см ниже верхнего края горлышка 3-л бутыли.

Стерилизуют на водяной бане при 50-60 С 10-12 мин., для 1-л банок 8-9 мин. Укупоривают, выдерживают 3-4 часа в полотняной рубашке крышкой вниз. Через 2-3 недели огурцы готовы.

33. Томаты целые. Отбирают мелкие томаты, на дно банки укладывают:

Вместимость тары
Сырьё Ед.изм. 0,5 л 1,0 л 3,0 л
Укроп г 5-6 10-12 25-30
Перец стручк. шт. 0,5 0,5-1,0 1-2
Салатный перец шт. 0,5 1 2
Петрушка шт. 0,5 1 2
Душистый перец шт. 2 4 10
Лавровый лист шт. 1 1-2 4-5
Кардамон зёрен 2 3 4

Затем, см. далее п.32, с добавкой 15 г сахара на 1 л.

34. Баклажанная икра. Пекут 1,5 кг свежих баклажан, нагнетают грузом на наклонной доске, измельчают. Салатный перец (150 г) кипятят 5 мин., пропускают через мясорубку. 150 г лука репчатого обжаривают в 200 г постного масла. Измельчают зелень укропа и петрушки (по 10 г).

Протирают на тёрке 150 г томатов. Всё это закладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют 25 г соли, по 3 г чёрного, душистого и 5 г горького красного перца и 2 стол.ложки (по желанию) уксуса. Смесь нагревают до кипения, при постоянном размешивании, после чего укладывают в банки, укупоривают после 20 мин. пастеризации на водяной бане.

35. Грибы консервированные. Подготавливают грибы (белые, подосиновики, подберёзовики, лисички, опята, маслята, моховики, рыжики, грузди, сморчки, шампиньоны). Затем варят, на 1 кг грибов вносят: 200 мл воды, 10 г соли, 4 г лимонной кислоты, 30 г молодых, вымоченных троекратно побегов папоротника (орляк). Как только грибы опустились на дно, варка закончена. Укладывают грибы в банки (0,5 л), добавляют 4 зерна горького и 4 зерна чёрного перца, 3 зерна кардамона, 1 лист майорана, 3 ягодки калины, 1 ягодку тёрна, 1 лист лавра и всё это заливают кипяченой водой. Затем настой с грибов сливают в кастрюлю и добавляют: 100 мл воды, 1,5 чайн.ложки соли, 50 г столового 5% уксуса (2,5 стол.ложки), 2 г лимонной кислоты, доводят до кипения, затем укладывают в банки, заливают отваром и стерилизуют как огурцы.

36. Икра грибная. Взять 1 кг белых (лисичек) грибов, подготовить как обычно. Сварить, см.п.35. Затем грибы пропускают через мясорубку, заправляют 4-5 стол.ложками постного масла, 1 стол.ложкой горчицы (разведенной в 4-5

стол.ложках 5% уксуса), добавляют соль по вкусу, красный и чёрный перец (по 1 г). Фарш перемешивают и укладывают в банки, далее см. п.35. Банки стерилизуют: 0,5 л - 45 мин., 1 л - 55 мин., 3 л 60 мин.

Мочёные яблоки по-старосветски. Подготовить к засолке яблоки сортов Антоновка, Пепин Литовский и др. как обычно.

На дно бочонка (5-6 вёдер) уложить выпаренную ржаную солому, веточки и листья облепихи и кардамона (пряное растение).

Уложить яблоки воронкой вниз слоями, пересыпая каждый слой соломой, облепихой и кардамоном.

Отдельно приготовить засолочный раствор (6 л.):

Мёда - 80 г на 1 л

Сахара - 60 г на 1 л

Соли - 40 г на 1 л

Хлебного кваса - 4 литра

Вина белого сухого - 2 литра

Зёрен кардамона - 10-12 шт.

Аромата цветов липы - 50 мл

Аромата цветов гречихи - 40 мл

Аромата цветов розы дикой - 30 мл

Плоды лимонника китайского - 80 г

Сок из 2-3 лимонов - на 6 л

Засолочный раствор довести до кипения и сразу снять с огня. Охладить, процедить, дать отстояться 3-4 часа.

Залить через шпунтовое отверстие в бочонок с яблоками. Выдержать 4-5 дней в тёплом месте, а затем перенести на лёд или на земляной пол холодного подвала, выдержать ещё 10-12 дней.

По мере надобности доливать раствор в бочонок.

Закрыть пробкой шпунтовое отверстие, осмолить.

В первый месяц хранения переворачивать бочонок дном вверх один раз в неделю.

Подают яблоки на красивом блюде вместе с клюквой, калиной, мочёной рябиной (красной, черноплодной), черникой к выдержанному белому столовому вину на Рождество Христово, другие праздники.

ГЛАВА IV. ДОМАШНИЕ ЗАПАСЫ

Уксус - домашним способом

1. Винный уксус. Взять 5-6 бутылок кислого вина, слить в бочонок, залить 1 ведром холодной кипяченой воды, прибавить 2 фунта (800 г) сахара или мёда, положить 3 золотника (12,6 г) винниго камня (твёрдый осадок вина) и поставить в тёплое место. Через 2 месяца, когда уксус будет готов, разлить в бутылки.

2. Уксус из яблок. Собрать падалицу яблок, мелко изрубить и

выжать прессом сок. Влить его в кадку и поставить на 3 дня в подвал на лёд. Затем слить чистый сок в бочонок, добавить в него на каждое ведро 1 стакан мёда или 2 стакана чёрной патоки. Оставить на 3 месяца.

3. Горчица на французский манер. На 1,5 фунта (600 г) горчицы положить 1/2 фунта сахара (200 г), 4 столовых ложки толчёных ржаных сухарей, десертную ложку соли, 1/2 ложки толчёного перца, маленькую баночку оливок, 2 селёдки, 4 ложки рассола из-под сельдей (оливки и селёдку протереть мелко), прибавить 1 бутылку магазинного уксуса. Смесь перемешать, разложить в баночки, закупорить.

ЗАГОТОВКА КРУП

4. Картофельная белая крупа. Взять картофельной муки, добавить 5-6 яичных белков и замешать густое тесто, протереть через решето на доску тонким слоем и высушить в печке.

5. Розовая крупа. Ощипать решето лепестков розы, листьев, мелко их изрубить, положить в массу взбитых 10 яичных белков, подсыпать крупчатой пшеничной муки, добавить немного воды, замесить густое тесто, раскатать и нарезать лапшу, а затем порезать мелко, просушить в печке.

6. Картофельная мука. Натереть зрелый картофель на тёрке, размешать с водой (1:2), оставить на ночь. Взять редкое решето и через него отжать с картофельной массы воду. Выжимки ещё несколько раз промыть холодной водой, пока на дне не останется белая картофельная мука, разложить её на белое полотно, просушить в тёплом месте. Затем истолочь её мелко. Употребляют её для киселей, тортов, пудингов, кладут в глазурь.

7. Крахмал из недозрелых яблок и груш. Недозрелую падалку плодов протереть на тёрке, перемешать массу с водой, дать устояться. Устоявшуюся воду слить. Приём повторить ещё 2 раза. Массу протереть через сито, крахмал разложить на белой бумаге, просушить. Из 122 фунтов (48,8 кг) яблок или груш получается 20 фунтов (8 кг) крахмала.

ДОМАШНЕЕ МАСЛО

8. Парижское масло. Поставить молоко на лёд на 2 часа. Затем вскипятить, остудить до температуры парного молока и на маслобойке взбить масло, прибавить в него морковного сока. На 16 кг масла вливают 1 стакан сока.

9. Искусственное масло. Берут 5 фунтов (2 кг) бараньего жира, мелко нарезают, укладывают в кастрюлю, добавляют 1,5 стакана молока, кипятят 2-3 раза, процеживают жир сквозь сито, затем растирают деревянной лопаточкой до образования гладкой массы. Ложат в неё 4 лота (51,2 г) высушенной корки, прожаренной с растёртыми 2 картофелинами и 2 луковицами.

Всю массу жира растирают и укладывают в горшочки для хранения.

10. Фритюр. Собрать свежий говяжий жир, мелко нарезать, растопить и процедить через сито. Вскипятить его с мелконарезанными антоновскими яблоками и процедить в горшок.

11. Дешёвое масло с хлебом. Сварить 15 шт. крупного картофеля, протереть через редкое сито, положить в массу 8-10 ложек густой сметаны, размешать, влить чайную чашку горячей воды, сбивая массу. Затем, продолжая сбивать, вливать немного холодной воды, со льдом, пока не собьётся масло. Затем подавать на стол.

СЫРЫ ПО-ДОМАШНЕМУ

12. Сыр домашний белый. Из молока делается густой творог обычным способом. Затем переложить его в остроконечный мешок и подвесить в комнате на 12 часов, потом положить его на 12 часов под пресс. Можно положить на покато сделанный стол под доску и груз. После этого вынуть творог, слегка подсолить, добавить тмину и переложить в небольшие треугольные мешочки и положить их под пресс.

Приготовленные сыры полить солёной водой и сушить в овсяной соломке на солнце или в остывающей печи, постепенно обливая солёной водой, переворачивая в обе стороны.

13. Сыр швейцарский. Взять ведро свежего молока, влить 0,5 л сливок, поставить на плиту и подогреть до 30 С. Взять 2 бутылки подпушки (сыворотка из молока выдерживается в телячьем желудке в тёплом месте) и мешать лопаточкой, пока молоко не обратится в творог. Затем снять кастрюлю с огня, отделить творог, выжать слегка от сыворотки. Творог сложить в деревянную форму, на её дно положить полотно с дырочками. На творог положить дощечки, груз на 24 часа, пока сыр не обсохнет. Вынуть его, натереть с двух боков солью. Через 3-4 дня перевернуть и снова натереть солью. Через 2-3 недели сыр готов и не отличается от швейцарского. Хранится около 2 лет.

Можно выдерживать сыр завёрнутым в белое полотно, смоченное солёной водой, пивом и белым вином.

14. Сыр из шампиньонов. На 1 фунт (400 г) сливочного масла взять 1 фунт свежих шампиньонов и 1/2 фунта телячьей печёнки. Шампиньоны и печёнку прожарить в 2 ложках масла, протереть сквозь сито и смешать со сливочным маслом, до однородной массы. Положить в неё столовую ложку мелкой соли, растереть. Сложить в чашку и сохранять на льду.

15. Подкез. Взять 6 фунтов (2,4 кг) свежего творога, дать стечь сыворотке и положить в горшок. Обвязать полотенцем и

поставить на кухне на 2 недели. Затем снять плесень, переложить в миску и перемешать.

В массу влить 2 стакана сметаны и 1 рюмку хереса, шафрана в порошке (жёлтый цвет сыра) и 2 ложки мелкой соли. Размешать. Сохранять в формовых банках с крышками.

16. Сыр Стильтон. Взять 10 штофов парного молока (штоф - 6 стаканов по 200 мл), 5 штофов свежих сливок, перемешать, влить немного кипятка, влить подпушку, вновь перемешать. Когда сырная масса свернётся, разделить ложкой её на комки, просолить и положить в мешочек под пресс на 2 часа. Сыворотку вскипятить, положить в неё на 1/2 часа находившийся под прессом сыр и снова положить под пресс уже в форму. Обвить кругом холстиной (верх и вниз открыты). Положить сыр на доску в сухой тёплой комнате, переворачивать 2 раза в день. Выдерживать так 3 месяца, сыр затвердеет. Затем сделать в середине головки сыра отверстие (в палец толщиной на глубину 5-6 см), налить в него малаги или мускатного вина, отверстие закрыть вынутым сыром и поставить сыр в сухой погреб.

Вино впитается в сыр и придаст ему превосходный запах и вкус.

17. Сыр сладкий, земляничный, вишнёвый или малиновый.

Готовится так, как швейцарский, только в творог, перед размешиванием, вливается земляничный или другой сироп. Сыр в форме надо обложить листьями из салата или петрушки. Использовать его надо в течение 3-4 дней.

18. Сыр обыкновенный с апельсиновой коркой. 4 стакана творога, 2 полных ложки густой сметаны, 1 полную ложку сливочного масла, немножко соли, 2-3 куска сахара, сушеной, истолчённой цедры из 1/2 апельсина, смешать, разложить в мешочки и положить под пресс на 2-3 дня.

КАК СОХРАНИТЬ СВЕЖИМИ ПРОДУКТЫ?

19. Сливки. Разлить свежие сливки в бутылки, положить в каждую по 3 чайных ложечки мелкого сахара и поставить на водяную баню на 1 час. Дать остыть, хранить в погребе.

20. Яйца. Свежие яйца обтереть любым жиром или маслом и уложить слоями острым концом вниз, пересыпать их овсом. И поставить в сухое, холодное место.

Берут негашенной извести, заливают водой, размешивают, дают устояться несколько часов. Сливают известковую воду. Укладывают яйца острыми концами вниз и заливают известковым молоком. Сохраняются свежими более 1 года.

Опускают яйца в раствор салициловой кислоты на 20 минут, ложат на решето, высушивают, ранят в соломе рядами, чтобы яйца не прикасались одно к другому. Хранятся более 6 месяцев.

21. Сухие дрожжи домашнего приготовления. Берут дрожжи из сваренного свежего пива, разливают их на полотно, обкладывают толстым слоем золы и выжимают. Через сутки из дрожжей образуется густое тесто. Из него делаются тонкие лепёшки и просушиваются на солнце (в печи). Затем растирают их в муку и хранят в мешочках.

22. Густые домашние дрожжи. Взять 1/2 гарнца (1,2 л) или 6 стаканов пшеничных отрубей. 4 стакана из них всыпать в фарфоровую чашку, залить кипятком и досыпая отруби, взбить густое тесто. Выдержать 8-10 мин, выжать жидкость через полотно, влить в неё 1/4 стакана хмеля (2 лота хмеля на 1 стакан кипятка, 25,6 г: 200 мл), дать устояться. Добавить в слитую жидкость с хмелем 2-3 ложки старых дрожжей, выдержать 5-6 часов, разлить в бутылки, хранить в холодном месте. Такие дрожжи использовать надо в течение недели и готовить новые.

24. Превосходные домашние дрожжи. В понедельник взять 15 стаканов воды и 2 полных пригоршни хмеля, вскипятить 2-3 раза, процедить в горшок. Дать остыть до 20-25 С, положить 1,5 столовых ложки соли, 1 стакан сахарного песка и вбить 1 фунт муки 1 сорта (без комков) и дать постоять в тепле до среды. Затем отварить 3 фунта картофеля, растереть его, перемешать с дрожжами и дать постоять до четверга. К вечеру четверга перелить в бутылки, осмолить их, хранить в подвале (более 2 месяцев).

ДОМАШНИЙ РУССКИЙ ХЛЕБ

25. Хлеб ситный с картофелем. На 1 ведро муки взять 1/4 ведра картофеля, разварить его до мягкости, протереть сквозь редкое решето в квашену, размешать с 1/2 назначенной муки, не подливая воды, поставить в теплое место на ночь. Утром досыпать оставшееся количество муки, вымесить густое тесто, всыпать соли и тмин и оставить его на 3-4 часа, чтобы поднялось. Скатать хлебы, дать им подняться и поставить в печь, духовку.

На 20 фунтов муки берётся 10 фунтов картофеля (или 8 кг: 4 кг).

26. Кислосладкий хлеб к чаю. Взять 12 фунтов муки, утром в 8 часов половину муки отварить с 12 стаканами кипятка. В 20 часов вечера досыпать остальную муку, положить в тесто 2,5 стакана закваски и 1,5 фунта (600 г) чернослива без косточек, 1 фунт сладкого миндаля, 4 фунта патоки (или сахара), 1/2 чашки тмина, вымесить всё это и поставить в тёплое место до утра. На фунт муки сыпать 1 чайную ложку соли. Скатать и испечь хлебы.

27. Американский белый хлеб. 2 золотника (8,4 г) сухих дрожжей распустить в 1,25 стакана молока, всыпать 1/2 столовой ложки сахара, чайную ложечку соли и 1 фунт крупчатой муки,

1/2 фунта соевой муки, размешать, замесить тесто, положить в форму, смазанную маслом, поставить в тёплое место. Через 1,5 часа поставить в горячую печь (духовку) на полчаса.

ЗАГОТОВКА ВПРОК ЗАПАСОВ ИЗ ФРУКТОВ И ЯГОД

(Малоизвестные старинные рецепты)

28. Яблоки (груши). Сыр из яблок с мёдом. Сложить измельчённые кислые яблоки в горшок (без семечек), замазать крышку тестом, поставить в печь, чтобы испеклись. Потом протереть сквозь сито, взять 1 стакан яблочной массы и 1 стакан мёда (сахара) и, перемешивая, варить до густоты. До этого всыпать в массу измельчённый апельсиновый цукат (сваренная корка в сахаре или сиропе) , немного гвоздики или корицы, имбиря или перца, размешать. Затем переложить массу на чистое полотенце и положить под пресс. Через 2 дня сыр будет готов.

29. Смоквы или сухое варенье из яблок. На 15 яблок положить 1 фунт сахара и влить 3 стакана воды. Яблоки разрезать на 4 части, нашинковать померанцевой цедрой, и вынуть семечки, не вырезая сердцевины. Сложить в кипящий сироп (1 фунт сахара, 1 бутылка воды) и варить до прозрачности.

Тогда взять 2 стакана сахара, толчёной апельсиновой сухой корки, корицы и гвоздики, смешать, обсыпать яблоки и варить опять, пока сироп не выкипит, а яблоки не подрумянятся. Вынимать по кусочку, класть на железный лист (противень), покрытый свежей соломой, каждый кусок пересыпать сахаром и поставить в печь (остывающую). На другой день перевернуть, пересыпать сахаром и снова в печь.

Когда смоквы обсохнут, пересыпать сахаром и сложить в банку.

30. Яблочная соя. Смешать сок кислых и сладких яблок, влить в бутыль, дать отстояться на льду 3-4 суток. Слить чистый сок и варить до загустения (густота мёда) на медленном огне. Помешивать. Хранится несколько лет, употреблять для соусов-подливок к телятине, индейке, на салаты.

31. Аналогично готовятся вышеперечисленные запасы из груш.

32. Сливы. Из сливового сока приготовляется желе с сахаром (на 200 мл сока: 200 г сахара), уваривается до 1 стакана. Густую массу смешать с сахаром, до погустения. Разложить в мелкое блюдо, сгладить, остудить. Нарезать кусками и поставить в остывающую печь на ночь. Когда подсохнет, осыпать сахаром. Сохранять в банках.

33. Сыр из слив, без мёда и сахара. Сложить сливы в горшок, поставить в остывающую печь, духовку. Утром слить сок и варить его на лёгком огне, перемешивая. Когда начнёт густеть,

отставить, как сыр. Хранить в банках, подавать к водке.

34. Вишни. Конфеты из вишень. На один яичный белок положить 1 чашку сахара-песка, протереть, добавить 1 ложку лимонного сока, тереть до загустения. Тогда закатать вишни в загустевшую глазурь, класть на блюдо и подавать на стол. Блюдо смазать воском.

35. Ликёрные вишни по-дорожному. Взять крупные вишни, налить в них коньяка, выдержать 2 дня, слить коньяк. Приготовить густой сироп (1 стакан воды на 1,5 стакана сахара), остудить, залить им вишни. В сироп на 1 стакан воды можно вливать 100 мл коньяка.

36. Вишнёвый морс. Насыпать горшок вишен, обмазать тестом, поставить на ночь в остывшую печь (духовку). Утром отжать сок в решето, ягоды протереть на пюре, сварить. На 2 стакана пюре положить 4 стакана сахара. При варке перемешивать. Сохранять морс на льду. Подавать вместо десерта.

37. Свежий недозревший виноград кладут в большие горшки, пересыпая каждый слой сухим просом (опилками): чтобы кисти не соприкасались. Хранится до 1 года.

38. Смоквы из винограда. Сварить сироп (1:1), обмакнуть кисти винограда в сироп и обвалять в сахаре-песке. Положить на блюдо и поставить в остывающую печь для обсушки. Сложить в банку с крышкой. Хранить в сухом месте. Употребляется для украшения блюд и тортов.

39. Апельсины. Цукаты из апельсиновой корки. Корка апельсина разрезается на полоски и варится в сиропе (1/2 фунта корки, 1 стакан сахара и 1 стакан воды).

Перед этим горячим сиропом заливается корка и выдерживается 3 суток, снова варится и снова настаивается 2-3 суток. Так повторяется 2-3 раза с выдержкой через 2 суток. Сливают сироп, уваривают цукаты до густоты, пересыпают сахаром, ложат на противень и подсушивают в печи.

40. Маринованная дыня. Дыня нарезается мелкими кусками. В каждый кусок втыкается несколько гвоздичек. Обливается дыня уксусом, выдерживается сутки. Потом куски дыни в уксусе варятся до мягкости. Сцеживают уксус через решето. Из 3 стаканов сахара, 2 стаканов воды и 1 стакана процеженного уксуса приготовляют густой сироп, дают ему остыть и заливают дыню.

41. Дыни и арбузы долго сохраняются свежими, если их сложить в бочку и пересыпать пеплом или рожью.

42. Тыква маринованная. Вскипятить воду, положить в неё куски тыквы, дважды прокипятить, снять дыню, дать остыть, снова прокипятить и остудить.

Приготовить сироп: 1 стакан уксуса, 1/2 стакана мёда и 3/4 стакана сахара, в горячий сироп опустить куски тыквы. Дать остыть и переложить в банки.

43. Морс из крыжовника для воздушных пирогов и кремов. Наложить кастрюлю полузрелого крыжовника, долить водой, варить. Когда он разварится, протереть на решете, разлить в бутылки, осмолить их. Хранить на холоде в погребе.

44. Сушоный крыжовник для соуса. Высушить спелый крыжовник в печи или духовке. Кладут его в красный соус к говядине, к телячьим ножкам. Перед употреблением надо его обдать кипятком, дать размокнуть.

45. Солёные лимоны. Заполнить банку лимонами. Сырую воду сильно посолить (яйцо в рассоле поднимается к поверхности). Залить лимоны рассолом и придавить дощечкой с грузом. Такие лимоны употребляются к салатам, красным соусам, к жареной рыбе, сохраняются несколько месяцев.

46. Малина. Малиновая пастила. Это малоизвестный, древний рецепт. Насыпать в горшок свежей малины, замазать крышку тестом, поставить в печь. Через 4-5 часов малина упреет, протереть её через решето, дать стечь соку. В оставшуюся массу, на каждые 2 стакана добавить 1 стакан мёда (сахара), взбивать лопаточкой в течение часа. Разлить в деревянные формы, ящички, дать остыть.

47. Мармелад из малины. Приготовляется малиновая масса, как и малиновая пастила. На 2 стакана массы положить 1 стакан сахара-песка, варить до загустения. Разлить в деревянные формы, дать остыть.

48. Орехи. Грецкие орехи в сахаре. Сварить варенье из грецких орехов, дать стечь сахарному сиропу. Уварить сироп, всыпать орехи и тотчас же вынимать, обвалять их в сахаре. Дать обсохнуть на сите. Затем уложить в банки для хранения.

49. Орехи в мёде. Высушить ядра орехов в печи. Белый мёд вскипятить докрасна, всыпать орехов до густой массы, варить до 1 часа, когда мёд начнёт густеть. Ложить орехи кучками на противень, высушить их, дать остыть, сложить в банку. Хранить в холодном подвале.

50. Миндаль в сахаре. Обварить кипятком счищенный миндаль, высушить. Приготовить сироп из 1,25 сахара и 1 стакана воды. Сварить его до загустения и всыпать в него 1 фунт миндаля, варить 30-40 мин. Вынимать миндаль и обвалять его в сахаре. Дать остыть и высохнуть, а затем сложить в банку.

51. Шиповник. Сухое варенье из шиповника. Сварить варенье из шиповника и оставить его на 2-3 недели. Потом слить сироп, ягоды разложить на решето, поставить его под миску с кипятком,

пока вода не остынет. Дать ягодам обсохнуть и поставить в печь на 2-3 часа. После этого плоды остудить, обсыпать сахаром и сложить в банки.

52. Маринованный шиповник. Отобрать крупный твёрдый шиповник, очистить от семян через маленькое отверстие и сварить в соке красной смородины (или клюквы). Дать соку закипеть 2-3 раза. Затем выложить плоды на решето и сложить их в банки. Залить белым уксусом, как для слив (кипятят сироп: 1 стакан уксуса, 2 стакана сахара-песка и 4 шт. очищенного кардамона). Укупорить в банки.

53. Розы. Розовая пастила. Сварить варенье из лепестков роз, в горячую массу добавить ещё 1 стакан сахара-песка, варить мешая ложкой. Разложить ровно на блюдо, дать остыть, нарезать полосками, посыпать сахаром, поставить в тёплое место для высушивания.

Сложить в банку, пересыпая сахаром.

54. Конфеты из роз. Взять розовую воду, вишнёвый клей и варить до густоты ликёра. Обмакивать каждый лепесток (или целую розу, если она нужна для украшения торта) в ликёр. Встряхнуть лишнюю влагу, просушить. Уложить на блюдо и обсыпать сахарной пудрой, выставить на солнце. Сахар впитается в листочки, образуются нежные розовые кристаллики-конфетки.

55. Земляника (клубника). Морс из земляники для мороженого, кремов. Спелую землянику протереть через сито и на каждые 2 стакана положить 1 стакан сахара, размешать на льду, сложить в 0,5-литровую банку, сохранять до 1-2 мес. на льду или в холодильнике.

56. Чёрная смородина. Пюре из смородины к жаркому. протереть ягоды и на решете отделить сок. Потом оставшуюся массу протереть сквозь редкое сито, положить сахар (1 на 2 стакана массы) и варить до густоты жидкой каши. Это пюре подаётся к дичи и индейке.

57. Красная смородина. Морс приготовляется так же, как и пюре из чёрной смородины, только для запаха добавляется 8-10 листьев и лепестков роз. На 3 фунта сахара (1,2 кг) кладут 3 чашки листьев и лепестков роз.

58. Барбарис солёный. Плоды сложить в банку и залить остывшим кипяченым рассолом. Подаётся к жаркому, им можно огарнировать кушанья. На 3 стакана воды берётся 9-12 золотников (37,8-50,4 г), т.е. 1/4 стакана соли. В рассол кладут специи: корицу, гвоздику, перец чёрный, лавровый лист, кардамон, эстрагон.

59. Рябина в меду. Испечь на противне рябину и всыпать её во вскипяченный докрасна мёд, варить как варенье.

60. Смоквы - сухое варенье из рябины. Сварить как обычно рябиновое варенье, оставить его на 2-3 недели, потом сироп слить, ягоды высушить на решете (под решето поставить миску с кипятком - до остывания воды), поставить на 2-3 часа для дальнейшего обсушивания в печь, потом положить в банки и пересыпать сахаром.

61. Маринованные персики к жаркому. Наколоть зрелые персики иглой (в 10 местах) и положить их в банки, перекладывая эстрагоном, а затем уксусом (на 2 стакана воды 1 стакан уксуса, 2 стакана сахара-песка), вскипятить, остудить, облить им персики до покрытия, укупорить банки и поставить на лёд.

Хозяйке будет приятно подать их к жаркому на праздничном обеде (на Рождество, в сочельник, Пасху).

62. Маринованные абрикосы. Готовятся так же, как и персики.

63. Засахаренные каштаны. Очистить кожицу, испечь, мочить каждый каштан в густом сахарном сиропе (на металлическом прутке), пока не пропитается, разложить на противень, смазать несолёным сливочным или оливковым маслом, дать обсохнуть, держать в банках.

64. Сухое варенье из аира. В мае накопать кореньев аира, очистить, положить на 3 дня в холодную воду, ежедневно её меняя. На другой день вскипятить в двух водах, пока не выварится горечь.

Нарезать аир кусочками, залить холодной водой и 2-3 раза менять её.

Положить аир на полотно под небольшой груз до 500 г. Отвесить 1 фунт аира, 2 фунта сахара и 1 стакан воды. Вскипятить сироп, всыпать в него аир и варить на лёгком огне, перемешивая смесь. После загустения аирового сиропа, выложить аир на блюдо, обсыпать сахаром-песком, обсушить в печи, духовке и сложить в банки.

ЗАПАСЫ ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

65. Шинкованная капуста с сахаром. Сложить нашинкованную капусту в бочонок, пересыпая каждый слой солью, сахаром, ломтиками яблок, моркови, лимона, лавровым листом, чёрным перцем, корицей, зёрнами кардамона и мускатным цветом и поливать рассолом. Подаётся к жаркому. На 4-вёдерный бочонок ложат: соли - 3 стакана, сахара-песка - 3-4 стакана, яблок - 15 шт., моркови - 15 шт., лимона - 2 шт., клюквы - 2 стакана, кардамона 60-80 зёрен, мускатного цвета - 2 ложки, корицы - 2 куска, лаврового листа - 40 шт., тмина - 1/2 стакана (для любителей). Кочанов капусты надо взять 65 штук.

66. Капуста со свекольным соком для супов и борщей. Разрезают кочан капусты пополам и укладывают в кадку разрезом

вниз. Затем начищают кочерыг и свеклы, нарезают их кружками и накладывают наполовину чугуна, доливают водой, кипятят, пока овощи не сварятся. Полученный рассол посолить по вкусу и сразу же облить им кочаны капусты в кадке.

67. Капуста шинкованная с вином. Засолку произвести как и капусту с сахаром, но добавить в неё 1 бутылку (0,7 л) белого столового вина. Эта капуста необыкновенно вкусна.

68. Зелёный горошек. Кроме известных рецептов приготовления горошка есть ещё несколько полезных советов.

69. Горох в стручках - солёный. Стручки молодого сахарного гороха в молочно-восковой спелости солят так. На 3-4 стакана кипящей воды берут 1 стакан соли (яйцо плавает) и этим рассолом заливают горох.

70. Горох в стручках - солёный. Вскипятить стручки гороха в солёной воде с селитрой и квасцами (на 2-5 фунтов (5 стаканов) воды берётся 2 стакана соли, 1/8 лота селитры (1,7 г) и 10 гран квасцов (0,5 г), 1 стакан уксуса со специями (лавровый лист, корица и 2 кусочка сахара). Смесь вскипятить и залить стручки, через 2-3 недели слить и залить новой смесью.

Подаётся горох к говядине, соусам, котлетам, дичи.

71. Лук-шарлот маринованный. Очистить его от кожицы, посолить на 24 часа, вытереть досуха, вскипятить уксус с чёрным и красным перцем, гвоздикой, добавить в него шарлот, сварить до мягкости, и закатать в банку. Хранить в подвале.

ГРИБЫ - ВПРОК

72. Рыжики - маринованные. На 1,5 стакана воды взять соли 1,8 лота, 1,7 грамма селитры и 10 гран (0,5 г) квасцов, развести 2,5 фунта (900 г) уксуса, вскипятить и опустить рыжики, дать остыть и переложить в банку, шпяпками вверх, залить уксусом. Через 2 недели слить и залить свежим уксусом, вскипяченным с сухим эстрагоном, гвоздикой, корицей и чёрным перцем.

73. Белые грибы, боровики - маринованные. Белые грибы опустить в рассол и вскипятить 2-3 раза. Выложить на решето, обсушить, положить в банки. Залить их вскипяченным уксусом с лавровым листом, солью и чёрным перцем. Через 5-6 дней, когда уксус сделается мутным, залить грибы свежим со специями. Банки закатать.

74. Белые грибы - солёные. Молодые боровики вскипятить, выложить на решето, обмыть холодной водой. Сложить в большие банки, пересыпать каждый ряд солью, придавить грузом. Через 3-4 дня залить жиром или маслом. Перед употреблением вымочить их в воде. На ведро грибов берётся 1,5 стакана соли.

75. Шампиньоны солёные. Солить как и боровики, только добавить лука и перца. На ведро шампиньонов берётся 2 стакана

соли.

76. Грузди. Так же солятся и грузди, только их пересыпают укропом и покрывают капустным листом.

Боровики, шампиньоны, грузди подаются к жаркому.

77. Трюфели. Эти грибы моются, затем кипятятся 1/4 часа в белом виноградном вине. Затем их ложат на решето, затем их ложат на решето, затем в банки и заливаются прованским, оливковым или подсолнечным маслом.

78. Огурцы. Солёные огурцы. Положить их в холодную воду со льдом на день. Затем дно 2-ведёрного бочонка выстелить дубовыми листьями, чесноком, струганными кореньями хрена, лавровым листом, эстрагоном и чёрным перцем. В 2 вёдрах воды растворить 6 стаканов соли, 1 ложку селитры. Бочонок закрыть крышкой и осмолить. Эти огурцы хорошо перекладывать маленькими арбузами.

Солёные помидоры солятся как и огурцы (на 1 стакан соли 3-4 стакана воды).

79. Корнишоны маринованные. На 3 бутылки уксуса взять 1,5 стакана соли, 10 гран (0,5 г) квасцов, вскипятить, опустить в кастрюлю корнишоны, дать закипеть, сложить в банку и залить уксусом, вскипячённым с красным и чёрным перцем, и лавровым листом. Сверху залить прованским (другим растительным) маслом. Банки закатать крышкой.

80. Огурцы солёные в тыкве. Взять тыкву, срезать верхушку, вычистить внутренности, чтобы толщина стенок тыквы не была толще 1,5-2 см. Уложить огурцы, переложить их солью, эстрагоном, майораном, чабрецом, немного калийной соли. Закрыть огурцы душистыми травами и ранее срезанной верхушкой.

На 4-5 кг огурцов употребить 1,5 фунта соли (500 г). Положить тыкву в бочонок, заложить пустые места огурцами, залить холодным рассолом (на ведро воды 1,5 фунта соли). На каждые 2 ведра рассола долить 1 ведро отвара дубовой коры (на 1 ведро кипячёной воды 1 фунт толчёной, сухой коры).

81. Свекла мочёная. Наполнить вымытой свеклой кадку, залить родниковой водой. Через 3-4 недели свекла готова. Используется на салаты, супы, борщи, винегреты.

82. Щавель солёный. Заготовляется в сентябре. перемыть щавель, сложить в бочонок, пересыпая каждый слой солью, прижать кружком с грузом. На 1,25 ведра щавеля берётся 1,5 стакана соли. Перед употреблением щавель надо вымыть в холодной воде.

ЗАПАСЫ ВПРОК - УКРОПА, ПЕТРУШКИ, ЭСТРАГОНА, МАЙОРАНА И ХРЕНА

83. Зелень укропа, шпината, петрушки и эстрагона. Собрать её в августе!, высушить на воздухе, перевязать в пучки, растереть в крупный порошок, закрыть в стеклянные банки.

84. Эстрагон солёный. Растение высушить, сложить в банки и пересыпать солью. Накрыть кружочком и придавить небольшим камнем. Закрыть крышкой, держать в холоде.

85. Хрен сушеный. Очистить коренья и поставить в тёплую печь на ночь. Когда высохнет, истолочь, держать в закупоренных бутылках из-под кефира.

86. Майоран сушеный. Растение срезать, высушить и связать в пучки. Сложитьв банки, закрыть крышкой.

87. Спаржа солёная. Уложить коренья спаржи в горшок. Отдельно приготовить кипяченый рассол (на 3-4 л воды 1 стакан соли, чтобы плавало сырое яйцо). Сложить в банки. Перед употреблением вымочить 1-2 часа в холодной воде.

88. Каперсы. Молодые семечки настурций подсушить на солнце, сложить в банку, залить остывшим, кипяченным рассолом. Сверху залить прованским маслом. На 1 фунт (2 стакана воды) берётся 1/4 фунта (100 г) соли. В рассол положить специи: гвоздику, кардамон, корицу, лавровый лист, чёрный перец.

89. Пикули. Нарезать звёздочками молодую морковь, стебельки салата, цветную капусту, кружочки кукурузы молодой спелости, стручки семенной репы, неспелые маленькие дыни, арбузы, семена настурций, маленькие рыжики и огурцы пикули, спаржу, стебельки портулака, головки луковицы, стручки сахарного гороха и фасоли.

На 3 стакана соли взять 1/4 лота (3,2 г) селитры, 20 гран (1 г) квасцов, развести 5 фунтами (10 стаканами) воды, вскипятить.

Выложить массу на решето и переложить в банки и залить кипяченным холодным уксусом (с эстрагоном, гвоздикой, красным и чёрным перцем). Через 4-5 дней, когда уксус помутнеет, залить новым со специями. Любители могут добавить немного укропа и горчицы.

Пикулями гарнируют холодную разварную говядину.

90. Таким манером можно приготовить пикули с боровиками, рыжиками, трюфелями, корнишонами (огурчиками), 2 стаканами икры из лососины. Вместо уксуса залить белым столовым вином.

91. Фасоль солёная. Стручки фасоли сложить в банки и пересыпать солью. Накрыть кружком с камнем. Когда покажется сок, снять груз и залить тёплым жиром. На 1 ведро стручков фасоли берётся 1,5 стакана соли.

92. Морковь. Варенье из моркови. Сварить морковь, нарезать звёздочками и опустить в густой сироп (100 мл воды: 200 г сахара). Варить до прозрачности. Можно на 1 фунт моркови расходовать 1/2 фунта сахара и стакан воды.

Морковь употребляется для украшения салатов, винигретов, заливных блюд, тортов.

93. Сушеные коренья для бульона, ухи и соусов. В сентябре сушат коренья сельдерея, петрушки, порея, молодой вылущенный горох. Смешивают всё вместе и складывают в банки.

РЫБА - ВПРОК

94. Сушеная рыба (Щука, плотва, судак, налим, рыбец, горбуша и другая). Выпотрошить тушку, протереть уксусом и солью. Сложить в кадочку, пересыпать солью, выдержать 2-3 дня (в зависимости от величины рыбы) в холодном месте. Затем 12 часов вымочить в воде, горячем молоке, пиве, квасе. Расширить разрез лучинками и повесить на солнце и ветер, оберегая от мух. Употребляется в пост.

95. Солёная рыба. Рыбу очистить от чешуи, вытереть досуха, распластать на 2 части, натереть тушку солью и уложить в дубовый бочонок. Добавить специи: кардамон, лавровый лист, чёрный перец, гвоздику. Бочонок осмолить. Бочонок переворачивают через неделю, то на одно дно, то на другое.

96. Осетровый клей. Взять головку, хвост, плавники, все

кости и воздушный пузырь, залить немного водой и выварить до загустения. Когда он остынет и подсохнет, разрезать на полоски, сложить в банку и держать в сухом месте.

97. Соление диких уток. Очистить, распластать тушку, посолить в маленьком бочонке. Взять на 1 фунт соли - 1 лот (12,8 г) селитры, закрыть крышкой, осмолить и поставить в подвал (лучше на лёд) на хранение.

98. Селёдка (иваси и другая) по-гамбургски. Взять селёдку, залить водой, вымачивать 24 часа, стянуть кожицу, отрезать голову и хвост, распластать, вытянуть хребтовую кость, смазать свежей горчицей. Затем завернуть каждую половинку селёдки в трубочку, уложить в банку, с лавровым листом, перцем и растительным (оливковым, прованским) маслом. Подавая на стол, уложить трубочки на продолговатое селёдочное блюдо, окропить уксусом, маслом, украсить петрушкой, положить 5-6 солёных маслин.

99. Селёдка маринованная. Мочить 36 часов, дать стечь воде, обтереть, выпотрошить, сложить в банку, перекладывая кружочками лука, зёрнами кардамона, корицей, красным и чёрным перцем, затем залить вскипяченный уксус.

100. Линь маринованны й. Рыбакам и гурманам известно, каки е вкусные блюд можно приготовить из линя, лососины, щуки, язя, угря, белой и красной рыбы.

Очищают 3 фунта (1,2 кг) линя от внутренностей, чешуи, разрезают вдоль, вынимают хребет, отрезают голову и нарезают рыбу порциями по 150-200 г.

Луковицу мелко изрубленную поджарить в 2-3 ложках масла, положить куски рыбы на медный противень и поставить в остывающую печь или в духовку (температура + 100 - 120 С). После этого в масло, в котором жарилась рыба, влить 1/2 стакана уксуса, вскипяченного со специями. Залить им рыбу, положить груз. Маринованного линя можно сохранять в холодном месте до 6 недель.

101. Корюшка. Готовится также, как и линь.

102. Угорь маринованный. В нашем крае, тем кому посчастливится поймать угрей, советуем приготовить это вкусное блюдо. Разделать, как обычно, разрезать на куски, обвалять их в толчёных сухарях, поджарить в масле (лучше в оливковом), сложить в банки и залить кипячёным уксусом, со специями.

103. Бестер маринованный. Гибрид белуги и стерляди - бестер постепенно заселяет водоёмы юга страны. Взять 8 кг мяса бестера или белуги, вынуть позвоночник, хрящи, разрезать на порции (200-250 г). Приготовить ведро уксуса, положить в него 1/8 фунта (50 г) перца зёрнами, 5 золотников (21 г) имбиря, 5

головок чеснока.

Куски белуги, бестера (стерляди) положить в большую кастрюлю, залить пряным уксусом, добавить по 5 золотников (21 г) эстрагона, чабреца, майорана и 2 больших горсти соли (около 500-550 г) и закипятить. Варить до готовности, затем сложить в бочонок, специи собрать, переложить их марлей с обоих сторон и накрыть рыбу в бочонке. Потом залить пряный уксус рассол. Бочонок хранить в подвале.

104. Лососина маринованная. Готовить, как бестер. Только её куски обварить кипятком, снять кожу, хорошо уварить мясо.

105. Щука (или судак) маринованный. Подготовить рыбу к маринованию как обычно, а затем разрезать на порции, перетереть каждый кусок солью, сложить в посудину, придавить кружком и камнем. Выдержать так 2 дня. Сварить в воде сельдерей, порей, петрушку, 3-4 луковицы, опустить рыбу, сварить её до половины готовности, вынуть на решето и остудить. Вскипятить уксус или кислое белое столовое вино с чёрным перцем и лавровым листом, гвоздикой, корицей, эстрагоном и кардамоном , положить в кипяток рыбу и варить до готовности. Сложить куски в банку и залить остывшим пряным уксусом. Такая рыба хранится до 1 года.

106. Щука маринованная по-монастырски. Куски щуки жарятся в конопляном масле и подсушиваются в духовке. Уксус с пряностями вливается сначала в деревянную чашку, натёртую 2-3 головками чеснока. На 3 фунта (1, 2 кг) щуки идёт 1/2 стакана конопляного масла. Остальные приёмы, как в щуке маринованной (см. п.105).

107. Маринованная рыба по-английски. Берут белую рыбу, нарезают ломтиками, обваливают в сухарях, и жарят в масле. Заливают остывшим уксусом с чёрным перцем корицей, гвоздикой, мускатным цветом и солью. Рыбу перелаживают эстрагоном, базиликом, майораном и розмарином. Укладывают в банки, заливают уксусом, хранят в холоде.

108. Маринование раковых шеек. Очистить шейки из крупных раков и сложить их в банку. Сварить уксус с небольшим количеством специй. Залить его в банки. Шейки подаются к белым и красным соусам, к салату, супу.

МАРИНОВАНИЕ ПТИЦЫ И ДИЧИ

109. Индейка в маринаде. Изжарить птицу, нарезать мясо ломтиками, остудить и сложить в банку. Налить остывшего, пряного уксуса (на 0,5 л уксуса ложат 2 ложки соли, шинкованного сельдерея, петрушки, моркови и луковицу, 2-3 г чёрного перца, 1-2 г лаврового листа, горсть мускатного цвета, гвоздики (для любителей: корицы, кардамона и чеснока).

Подаётся под белым соусом.

110. Гуси и утки в маринаде. Готовится как и индейка. Подаётся под красным соусом.

111. Маринованный рулет из гуся. Подготовить гуся, как обычно. Затем осторожно вынуть кости, распластать его. Взять печёнку этого гуся, телёнка и 3 фунта телятины. Всё это нарубить вместе, истолочь как тесто, посыпать солью, молотым чёрным перцем, положить в середину трюфелей или белых грибов, маринованных корнишонов или пикулей.

Гуся свернуть в трубочку, обмотать крепкими нитками, зашить в салфетку и варить 2,5 часа. Потом сложить в банку, горшок, залить пряным уксусом пополам с водой (готовится как для индейки) и вскипятить. Сохраняется более 1 месяца.

112. Маринованные бекасы и рябчики. Куски дичи жарятся в масле, укладываются в банки (кадочки) и заливаются пряным уксусом, как это рекомендованно для гуся.

113. Копчение рыбы и птиц. На противень, большую сковороду положить мокрую солому, а на неё подготовленную к копчению рыбу (солят куски рыбы, выдерживая их 24 часа) и ставят на огонь, на дворе, солома даёт смолистый дым и рыба коптится.

114. Домашнее копчение налимов, сигов и прочей рыбы. Просолить рыбу 24 часа, проткнуть насквозь лучинкой (вдоль), положить на решётку рошпора.

Затопить русскую печь смолистыми дровами, отодвинуть жар в зад топки, а впереди поставить рошпор с рыбой и закрыть печку заслонкой. Дым начнёт циркулировать внутри печи и коптить рыбу. Рыбу надо перевернуть после 2-3 часов копчения на другую сторону. Точно так же коптят: леща, карася, окуня, карпа, тайменя, омуля, ряпушку, морену, корюшку, плотву, язей и другую рыбу, которая имеется в прудах, водоёмах и реках.

115. Угорь копчёный. Разрезать вдоль позвонка, снять кожу, выпотрошить, отрезать голову, просолить, посыпать перцем, лавровым листом и сухим эстрагоном. Через 2-3 дня вынуть из рассола, вытереть, обвязать бумагой и коптить 4-5 дней. Лучше в домашней коптильне капитального типа, описанной на рис. 2.

116. Селёдка копченая. Сельдь вымачивается в воде 12-15 часов, коптится как и угорь.

117. Соление и копчение гусиных полотков. Чтобы приготовить этот деликатес, берут жирного ноябрьского гуся, разрезают тушку на 2 части, вынимают все кости, кроме костей ног, солят. Куски гуся часто солят вместе с говядиной в одном бочонке.

А так, на 20 пар полотков (вес 2 пуда - 32 кг), берётся сухой

соли 2, 5 фунта, селитры 4 лота (51,2 г), кориандра - 7 лотов (89,6 г), красного перца - 1 лот (12,8 г), лаврового листа - 3 лота, чёрного перца - 3 лота, гвоздики - 2 лота, всё мелко истолочь (кроме кориандра) и складывая полотки в бочонок слоями, пересыпать их специями и пряными травами.

Затем накрыть бочонок крышкой и на неё поставить груз. Выдержать в тепле 2 суток, пока не распустится соль.

Тогда бочонок осмоливается и выносится в подвал.

Любители могут свёртывать полотки, перевязывая их шпагатом, в виде усечённого конуса с ножкой на конце, и потом складывать в бочку. В этом случае, внутрь полотков можно ложить огурцы-пикули, грибы: рыжики, грузди, маслины, маленькие яблоки или кусочки айвы.

Бочонок надо переворачивать 1 раз в неделю. Затем в марте - полотки вынуть, протереть пшеничными отрубями, просушить на чердаке и прокоптить в домашней коптильне в течение 3 недель, прерывая копчение на 2-3 часа в день. Вареные, солёные и копченые полотки очень вкусны с хреном и красным столовым малоалкогольным вином.

118. Копчёный рулет из гусиных потрошков. На 16 кг потрошков берётся 1 фунт (400 г) соли, 3 золотника селитры (12,6 г), свёртывается рулет, обвязывается шелковой крепкой ниткой, завёртывается в полотно, холст и укладывается в кадочку рядами, пересыпается солью.

Готовится рассол со специями (на 15 стаканов воды - 1 фунт соли). Залить рассол в потрошки, нагрузить крышку бочонка камнем. Оставить на 8 дней, потом обсушить и повесить коптить в коптильне на крючки в течение 7 дней, а затем подержать месяц на сильном сквозном ветре (сквозняке).

119. Заяц (кроль) копчёный. Приготовляется так, как и гусь. Фаршируют и грибами, и яблоками, подают с гречневой кашей, жаренным картофелем к столу.

МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ НА ЗИМУ

120. Сухой бульон мясной (для зажиточных сельских хозяев). Взять 3, 5 пуда говядины (56 кг), разрубить на куски, 2 передние лопатки и 2 задние четверти телёнка, 4 утки, 4 зайца (или кроля), 2 индейки, 6 куриц. Всё это поджарить, кроме кусков говядины, в печи, или на вертеле до половины готовности без соли. Затем взять 2 больших пучка порея, по 30 штук сельдерея, петрушки, моркови, луковиц, по 1/4 фунта (100 г) чёрного перца и гвоздики.

Всё это залить очищенной водой и положить в кастрюлю мясо, варить на большом огне, не прекращая 22-24 часа, постоянно подливая воду и снимая накипь. Накипь накапливать в отдельной посудине. Когда мясо разварится, процедить бульон,

налить новой водой и снова варить, затем слить бульон. Оба бульона смешать. Снять с него жир и процедить бульон через мелкое сито. Этот очищенный бульон варить ещё 3-4 часа и когда он начнёт густеть, всыпать в него истолчённые 2 мускатные ореха и доваривать 2-3 часа на слабом огне, перемешивая. Затем разлить в формы, остудить, сушить в тени, на ветре. Затем завернуть в чистую (не газетную) бумагу и хранить в погребе на льду.

Из этого количества мяса выходит сухого бульона (мясо разваривается полностью) 14 фунтов (6,4 кг). Можно хранить его в больших банках с плотными крышками.

121. Сухой бульон (постный). Взять по 2 четверика (т.е. 4 ведра) репы (брюквы), моркови, картофеля, кочанов капусты, 1 ведро земляной груши (топинамбура), 1/2 ведра салата, кореньев, зелени и луковиц. Разрезать овощи, сложить в котёл или большую кастрюлю, налить водой и варить 2-4 часа. Потом всыпать 4 ведра (2 четверика) свежих чистых рыжиков, боровиков и шампиньонов, варить 12-18 часов, пока полностью масса не разварится. Бульон процедить и прибавить в него, по 1/8 фунта (50 г) гвоздики, чёрного перца, 1 мускатный орех и 4 золотника (12, 6 г) мускатного цвета и 2/3 пуда свежей рыбы. (специи можно заменить цветками бузины, липы, травой чабреца). Варить ещё 3-4 часа, разлить в формы и застудить. Хранить в подвале, холодильнике. Использовать для соусов.

122. Сухой бульон из помидоров. Выжимается из помидоров паста, варится без семян и ровным, тонким слоем в 2-3 см, раскладывается на противень густая паста (противень намазывается растительным маслом) и ставится в остывающую печь на ночь, для подсушивания, или на ветерке в тени.

Разрезать на полоски, обвязать бумагой, держать в холодном, сухом месте. Используется для соусов, в приготовлении зимой супов, борщей.

123. Вкусная, питательная солонина! Всегда целесообразно заготовить впрок разнообразное мясо: и жаренное, и варенное, и солёное, и копченное.

Вытереть свежую говядину полотенцем (порционные куски, 200-400 г) от крови, вынуть кости, кроме мелких рёбер и хрящей, натереть со всех сторон сухой солью, смешанной с селитрой и специями. Охладить мясо и потом сложить его в дубовый бочонок, выпаренный (большие куски всередину). На дно бочонка посыпать соль с селитрой, лавровый лист, чёрный перец, уложить 1 ряд и снова пересыпать солью, селитрой и специями. И так дальше.

Закрыть бочонок кружком с гнётом, подержать 3-4 дня, когда

начнёт выступать рассол, закрыть крышкой и осмолить.

2 раза в неделю переворачивать бочонок, чтобы вышел воздух и рассол впитался в мясо. Через 3 недели выставить в подвал, на лёд.

На 1,5 пуда (24 кг) мяса берётся соли 2,5 фунта (900 г) по 6 золотников селитры (25,2 г), по 3 золотника коландры (кориандра), майорана, базилика, лаврового листа, красного и чёрного перца, можно добавить шафран, чабрец и чеснока. Крышка бочонка должна быть хорошо притёрта и засмолена.

124. Копчёная говядина. Свежую говядину натереть солью с селитрой, сложить в ящик, пересыпать солью. На 3 пуда мяса идёт 5 фунтов соли и 1/8 фунта селитры (50 г).

Выдержать в тёплом месте 12-18 часов, а затем обсушить и коптить, как описано выше в домашней коптильне.

125. Копчёная говядина по-гамбургски. Опустить говядину в кипяток, дать закипеть, вынуть, обсушить на решете, натереть солью с селитрой и посадить в горшке в тёплую печь или на дворе в тени на 12 часов.

Потом обвязать куски белой бумагой и коптить 5 дней в коптильне.

На 1, 5 пуда (24 кг) мяса берётся 2,5 фунта (900 г) соли и 6 золотников (25,2 г) селитры.

126. Соление и копчение телятины. Знатоки и гурманы высоко ценят нежную копченую солонину из телятины.

Берут 2 задние части телёнка. Отрубить кости ноги и всю почечную часть, чтобы остались круглые куски, снять лишний жир.

Смешивают 1 фунт соли и 3 золотника (12,6 г) селитры и 1/8 фунта (50 г) сахара и этим составом натирают телятину.

Куски укладывают в кадочку (до 1 ведра), пересыпая оставшейся солью, ложат сверху деревянный кружок и груз, выдерживают сутки в тепле, а затем 2 недели в подвале, переворачивая куски через 2-3 дня.

Через это время солёную телятину вынимают, обсушивают, обтирают и коптят 2 недели. Потом дают повисеть телятине на сквозняке в холодной кладовке.

Варят её как ветчину или подают к столу запеченной в тесте в крупчатой пшеничной муке 3 сорта.

127. Копчение ветчины без дыма. Берут 400 г сажи от дров и растворяют в 2,5 л воды, варят до уваривания половины воды, настаивают 2-3 часа, сливают через фильтр, гущу отбрасывают. В оставшуюся тёмно-коричневую воду (как кофе) всыпать горсть соли, распустить и положить мясо и вымачивать:

- говядина (1-3 кг) - 20-24 часа;

- полотки сала - 4-6 часов;

- колбасы, язык, гусиные полотки - 4-5 часов.

После этого ветчину провялить на солнце и ветре и хранить в сухом месте.

128. Разделка туши кабана. После убоя кабана или свиньи отрезается голова, язык, которые солятся, коптятся или используются на студень. Мозги едят свежими. Затем отрезаются ноги до колена, которые идут на студень. Вырезается большой продолговато-овальный кусок нижнего шпика - баухшпик, весом 12-20 фунтов (4,8-8,0 кг) и снимается слой сала (см.рис.7). разделать внутренности, а затем вынуть небольшие внутренние филеи (идут на фарш, колбасы). Отрезают грудинку, 2 передние и 2 задние лопатки до верхнего шпика и полотков сала. Эти части используются на окорок, солонину, ветчину, фарш для колбас. Ребра срезаются до верхнего шпика и засаливаются отдельно.

Потом снимаются большие полотки сала или шпика (каждый 40-50 фунтов) - идут на шпик и соления. После этого вырезаются верхние большие филеи с обоих сторон позвонка. Мясо употребляется на жаркое или для копчения.

Хребтовая, позвоночная кость рубится на порции - солить, коптить.

129. Ветчина солёная. Разделывают грудинку, лопатки, филеи на порции по 1/2 фунту (200 г), шпик (сало) - 1/4 фунта (100 г). Солят в бочонках.

На 100 фунтов (40 кг) свинины берут 5 фунтов соли (2 кг), 5 лотов селитры, 10 лотов сахара-песка (128 г), 2 лота буры (борная кислота) (25,6 г), 5 листков лаврового листа, 3,5 лота (44,8 г) гвоздики, 5 лотов чёрного перца (64 г), 10 лотов кориандра (1,28 г), майорана, чеснока или лука. Удалить кровь с мяса, натереть солью с бурой, селитрой с измельчёнными сухими специями. Солят как обычно, пересыпая дно и каждый слой солью и специями.

130. Ветчина солёная, копченая по-вестфальски.

На 9 фунтов соли кладут 5 лотов (64 г) селитры и 1 фунт сахара-песка. После просаливания ветчины её обтирают досуха пшеничными отрубями и просушивают 2-3 дня на чердаке, затем коптят 2-3 недели в домашней коптильне на смолистом сырье с перерывами на 2-3 часа в день.

131. Солёные филеи и языки. Их вымачивают в крови 2 суток, потом вытирают досуха и выбивают пестиками, укладывают в бочонки.

На 40 фунтов языков (филеев) берётся сухой соли 1,25 фунта (500 г), селитры 3 золотника (12,6 г), чёрного и красного перца, лаврового листа, гвоздики, кориандра по 1,5 золотника (6,3 г).

Специи растереть. Филеи 2 суток держат в тепле, а потом осмоливают бочонок и выносят на холод в подвал. Держат с ноября по март, используют. Бочонки регулярно переворачивают.

132. Зельц из свинины. Свежую голову и 2 фунта свинины сварить с солью и специями. Отделить кожу и кости, положить в кастрюлю искрошенную луковицу, гвоздику, перец, соль, лимонную цедру, чеснок. На салфетку, смоченную бульоном выложить мясо, перевязать её шпагатом и положить между 2 досками под груз.

Подавать холодным, ломтиками с уксусом и растительным маслом. Хранится в подвале до 2 недель.

133. Колбасы по-домашнему. Взять 10 футнтов (4 кг) нежирной свинины, 5 фунтов говядины от толстого филея, нарезать мелко, прибавить 5 фунтов шпика (сала), нарезанного длинными полосками. Положить селитры 1,5 золотника, 2 стакана рома, размешать и наполнить воловью или свиную вымытую кишку, плотно набить фаршем и положить под пресс на 2 дня, затем коптить 3 недели до готовности.

134. Колбасы - литовские, копчёные. Берут 10 фунтов свинины без жил, 3 фунта говядины и 2 фунта дичи (лось, серна, косуля), измельчить мясо, нарезать полосками шпик, затем избить его колотушкой со специями. Перца красного в специи ложат 2 лота (25,6 г), чёрного - 1 лот (12,8 г), гвоздики, лаврового листа, майорана - по 1/2 лота. Набивают фарш в кишки, пересыпая 20 лотами сухой соли и 1 лотом селитры. Вливают в фарш 3/4 стакана спирта. Затем колбасы ложат на 2 дня в тепло под пресс, а потом в кладовой - 3-4 дня. Коптят после просушки 2 недели, после чего выдерживают на чердаке, на сквозняке 2-3 недели.

Хранят в сухой ржи, хмеле, свежем сене и золе.

135. Копченая колбаса по-итальянски. Измельчают 23 фунта (9,2 кг) свинины и 4 фунта (1,6 кг) говядины. Обсушить фарш на решете 24 часа. Нарезать кусочками (4-5 мм) шпик, посолить 12 лотами сухой соли и оставить на сутки.

Обсохнувшее мясо посолить 1 фунтом соли с 2 лотами (25,6 г) красного перца, внести 1 лот - чёрного перца, 2 лота - корицы, 1 лот - селитры, 1 тёртый мускатный орех, 8-10 капель сока чеснока. Наполнить фаршем солёные свиные кишки и вымоченные 2-3 часа в вине (спирте), наколоть иголкой, первязать, повесить в холодное место.

Коптить 1-2 недели ветками можжевельника, кориандра, ели. Повесить на чердак, смазав растительным маслом с вином (водкой).

136. Колбасы по-венски. Приготовляют 5 фунтов (2 кг)

говядины и 3 фунта (1,2 кг) свинины, вылаживают на решето на 24 часа.

3 фунта верхнего шпика (сало) нарезают 4-5 мм кусочками солят 4 лотами соли и выдерживают 4-5 часов.

Смешивают фарш, прибавляют 10 лотов соли, 3 лота кардамона, 4 лота красного перца, размешивают и наполняют плотно кишки. Далее поступают как с колбасами по-итальянски.

137. Сосиски копчёные. Берут 15 фунтов постной и 5 фунтов жирной свинины, мелко измельчают, готовят специи: 3 золотника (12,6 г) селитры, соли по вкусу (3/4 фунта), 2 лота майорана, 1,5 лота (19,2 г) красного, 3/4 лота (9,6 г) чёрного перца. Затем смешивают их с фаршем и набивают кишки, держат их в тепле 20 часов. Проветривают на холоде и коптят 1,5 недели. Подают на стол с капустой и горчицей.

138. Финляндский пальтен из ржаной муки. Процедить 0,5 л свиной крови, взять 1,5 фунта мелкоизрезанного свиного жира (почечного), 1 столовую ложку соли, 2,5-3 фунта ржаной муки, и замесить густое тесто, сделать из него шарики (величиной с яблоко), сварить их в солёном кипятке, остудить. Когда понадобятся - жарить кружками, на масле с яблоками. Хранятся на холоде - до 1 месяца.

139. Кровяные колбаски по-домашнему. Смешивают кровь, горячее молоко, кусочки шпика, специи (как для копчёной колбасы) с рисовой, пшеничной, гречневой кашей, наполняют ими кишки и жарят на масле. Подают на стол перед бульоном.

140. Колбаса по-французски. Мелко рубят 6 фунтов свежей свинины и 1 фунт вареного шпика. В фарш всыпают 3,5 стакана измельчённых сухарей, вбивают 24 сырых яйца, 3 стакана сливок, нежной корицы, мускатного ореха, лимонной корки и сахара, смешать, набить кишки, варить 30 мин. на сильном огне.

141. Немецкая колбаса. Протереть свежую свиную печёнку сквозь дуршлаг, влить в неё 3,75 стакана свиной крови, всыпать майорана, гвоздики, перца красного и чёрного, соли. 2,5 варёного шпика нарезать полосками. Сложить фарш, набить кишки, варить 1 час, поджарить. Хранить в банках, в смальце.

142. Сосиски из гусиных печёнок. Протереть на тёрке 20 гусиных печёнок, всыпать в них 1/2 тёртой булки, 1/2 стакана сливок, соли, мускатного ореха, майорана и 2 ложки оливкового масла, 3/4 стакана красного вина, прожаренный лук-шарлот, 4 яичных желтка, размешать и набить кишки. Варить в мясном бульоне около 1 часа, перемыть в холодной воде и поджарить.

143. Сосиски из мозгов. Отварить в солёной воде телячьи мозги. Изрубить их с хлебом, размоченным в сливках и выжатым.

Прибавить в смесь 1/4 фунта (100 г) сливочного масла, соли,

перца, мускатного ореха, растереть всё до белого состояния массы, положить 8 желтков, сливок, в которых мокла булка. Всё размешать и набить кишки, отварить в молоке пополам с водой, поджарить на сливочном крестьянском масле.

144. Сосиски из рыбы. 5 фунтов очищенной щуки (окуня, судака) истолочь, прибавить 1/2 ложки соли, 1/2 чайной ложки перца, мускатного цвета, 1/2 фунта толчёного сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана сливок, 1/2 горсти изрубленных шарлоток и мякиш 1 белой булки, намоченной в молоке. Набить смесью тонкие кишки, сварить слегка в воде и обжарить в масле.

ВАРЕНЬЕ, ЖЕЛЕ, СИРОПЫ ДЛЯ ТОРТОВ

145. Варенья. На фунт ягод берётся 2 фунта (800 г) сахара и 1 стакан воды.

Крыжовник и смородина полусозревшие. Ягоды бросить в холодную воду, дно кастрюли выстелить вишнёвыми листьями. Вскипятить. Когда вода позеленеет, листья вынуть и в кипяток положить ягоды на минуту, откинуть на решето и положить в воду со льдом на 3-4 часа. Слить воду. Ягоды положить в сироп (на 1 фунт ягод взять 2 фунта сахара и 1 стакан воды). Уварить варенье, как обычно.

146. Малина по-Киевски. 1 фунт малины всыпать в тазик, пересыпать 1,5 фунтов сахара и поставить на ночь в холодильник или на лёд. Утром поставить на плиту, не прибавляя воды. Через 18-20 мин. варенье будет готово.

147. Земляника. 1 фунт ягоды положить на блюдо и окропить спиртом (водкой), посыпать 1/2 фута сахара и поставить на холод на целую ночь. Приготовить сироп (1,5 фунта сахара на 1 стакан воды). Варить 15-20 мин. до готовности.

148. Смородина красная. Белая, красная или чёрная смородина. Сложить 1 фунт ягод в банку и залить на ночь холодным сиропом (1,5 фунта сахара на 2 стакана кипятка). На второй день слить сироп, вскипятить и снова залить в ягоды. На третий день уваривают с 3/4 фунта сахара.

МЁД ЛЕЧЕБНЫЙ ДОМАШНИЙ.

Натуральный мёд стоит очень дорого. Чтобы купить 3-литровый бутылёк мёда среднестатическому работнику надо работать месяц. работящей пчеле домашний мастер может бросить вызов, если овладеет секретом приготовления натурального домашнего мёда.

Для этого следует сварить густой сироп из сахарной пудры (на 2 л родниковой воды - 8 кг сахара) на водяной бане на медленном огне до густоты сметаны - капля сиропа густеет).

Затем при помощи дистиллятора (перегонного аппарата) извлекают из плодов и лекарственных растений ароматы

(см.рис.выше).

Состав сборов растений и плодов следующий:

, Количество сухого растения граммов, Доза готового аромата мл

, ,

1. Соцветия липы 50 20
2. Цветы гречихи 50 20
3. Околоплодник грецкого ореха 40 20
4. Цветы (плоды) бузины чёрной 40 20
5. Трава душицы (материнки) 40 20
6. Цветы ромашки аптечной 50 25
7. Цветы фиалки полевой 40 20
8. Трава зверобоя продырявленного (цвет) 40 20
9. Краевые лепестки корзинки подсолнечника 100 80
10. Цветы эспарцета песчанного 60 30
11. Цветы донника (белого, жёлтого) 60 30
12. Цветы акации (белой, жёлтой) 60 40
13. Цветы чертополоха 50 25
14. Цветы татарника 50 25
15. Полынь горькая (цветение) 20 10
16. Трава чабреца 40 20
17. Плоды лимонника китайского 50 30
18. Цветы шиповника коричного 50 40
19. Плоды шиповника коричного 50 30
20. Цветы и плоды тёрна 50 30
21. Цветы и ягоды смородины чёрной 40 30
22. Цветы и ягоды рябины черноплодной 50 30
23. Цветы и ягоды рябины красной 50 30
24. Цветы и плоды боярышника 50 50
25. Цветы и плоды облепихи крушиновидной 60 40
26. Плоды киви 60 40
27. Лимонная корка 80 50
28. Апельсиновая корка 80 50
29. Цветы (плоды) кардамона 40 30
30. Ягоды малины 50 40
31. Мята перечная 50 40
32. Цветы каштана конского 50 30
33. Корень солодки голой 180 150
34. Цветы и плоды сурепки полевой 50 40
35. Молодые побеги папоротника (орляк) 40 30
36. Можжевеловые ягоды 50 40
37. Плоды аниса обыкновенного 30 20
38. Тысячелистник 50 40
39. Майоран 30 20

40. Плоды тмина 30 20
41. Цветы базилика 50 40
42. Цветы и плоды калины 80 60
43. Воск 100 100
44. Прополис 60 60
ВСЕГО 1695

Надо подчеркнуть, что каждый аромат из травы извлекается отдельно. Если нет дистиллятора, можно сделать отвары и настои трав и плодов в термосе, чайнике. Все 44 вида ароматов, после охлаждения до 45-50 С, смешиваются и вливаются в тёплый сахарный сироп (9 литров). Затем оба раствора смешиваются и увариваются на водяной бане в герметически закрытой таре до густоты сметаны на медленном огне в течение 50-60 мин.

Всего домашнего мёда выйдет около 10 литров. Стоимость 1 кг мёда - 10 рублей. Готовый мёд разливается в банки и хранится в холодном подвале.

Такой мёд имеет лечебный, противонуклеидный эффект, укрепляет сердечно-сосудистую мышцу, предохраняет от болезней обмена веществ, желудочно-кишечных заболеваний, нервных стрессов, полового бессилия. Домашний мастер может сделать по этому рецепту мёд из цветов гречихи, липы, подсолнечника, эспарцета, цветов и плодов боярышника, корней валерианы, горицвета весеннего, наперстянки. Сахарный сироп можно заменить густым отваром из корней солодки голой (содержит глицирризин в 40 раз слаще сахара) и виноградного сока. В сборы иногда добавляют отвары из плодов барбариса, цветов сирени, цветы и плоды миндаля сладкого, плоды граната, бессмертник, цикорий, гвоздику.

149. Варенье из грецких орехов для тортов. Зелёные орехи наколоть, вымочить 9 дней в воде, уварить до мягкости. На 1 фунт орехов взять 2 фунта (800 г) сахара, приготовить сироп, положить корицу, 2-3 шт. гвоздики.

Орехи залить сиропом, выдержать 2-3 дня, затем вскипятить сироп без орехов, до густоты, и горячим - залить орехи на 9 дней. Переложить в банки.

150. Варенье из огурцов. Корнишоны, пикули опустить в солёную воду с капустным листом. Оставить на 3-4 дня до пожелтения огурчиков. Огурцы вынуть в тазик и накрыть капустным листом. Отдельно вскипятить солёную воду и вылить на огурцы. Так повторить 2-3 раза, пока огурцы не позеленеют. Опустить их в холодную воду на 3 дня, затем обсушить, залить тёплым сиропом. (1 фунт сахара на 1,5 стакана воды), прибавить 2 лота имбиря (25,5 г), цедру и сок из 2 лимонов. На другой день слить сироп, прибавить на 1 фунт огурцов 1,5 фунта сахара,

уварить до густоты, вскипятить 2 раза.

151. Варенье из моркови. Уварить морковь до мягкости, нарезать звёздочками (формой), опустить в густой сироп (1 фунт сахара на 3/4 стакана воды). На 1 фунт моркови довольно 1/2 фунта сахара. Уваривать до прозрачности.

152. Маринованный виноград. Отберите лучшие гроздья сортов винограда Сенсо, Катта Курган, Карабарну, Италия, Победа, промойте их в чистой, питьевой воде, удалите зараженные и испорченные ягоды. Виноград уложить в 10 л бутыль с широкой горловиной. Маринад готовится так: в эмалированную посуду закладываются кисти винограда. На 1 кг винограда вносится 400 мл воды (2 стакана), 0,75 стакана 3% уксуса, 200 г (1 стакан) сахарного песка, 5-8 г соли (чайную ложечку), и по 2-3 г пряностей: гвоздики, кардамона, корицы, бадьяна. Прокипятите смесь 15 минут, а затем добавьте в неё 1 г салициловой кислоты (консерватор). Залейте маринад в бутыль, закройте герметично металлической крышкой. Хранить маринованный виноград в подвале при 12-15 С.

153. Виноградное варенье по-донбасски. Подготавливают крупноплодные сорта винограда: Мускат александрийский, Чауш, Хусейне, Карабурну, Королева виноградников, Дружба, Молдова, Одесский чёрный и др. Ягоды осторожно, не повреждая, отжедяют от гребней и моют в холодной питьевой воде. На 1 кг ягод ложат 500 г сахара и 100 мл заливают воды. В горячий сироп, снятый для отдыха на 30 мин., кладут ягоды и варят в течение 15-20 мин. Посуду с ягодами надо периодически и осторожно встряхивать до полного погружения ягод в сироп (ложкой мешать нельзя, иначе ягоды потеряют форму). Потом посуду с полуфабрикатом снимают с огня и дают остыть в течение 30 минут. После этого варку продолжают на медленном огне до полной готовности (капля варенья, выливая на блюдечко, не расплывается).

В конце варки следует добавить в варенье ложечку лимонной кислоты (3-5 г), ванилин (1,5 г), кардамона (5-6 г).

Пену и семена винограда удаляют шумовкой. Практикуется удаление семян из ягод до варки, нарушая форму ягоды, чтобы не экстрагировались в варенье алкалоиды, синильная кислота, глюкозиды, горечь. Но это не обязательно и дело вкуса.

154. Варенья из лимонов. Ломтики лимонов без зёрнышек, налить водой и варить их до размягчения. Выложить лимоны на тарелку, накрыть другой и утеплить, таким образом томить 2-3 часа. Сложить ломти в банку. На 1 фунт лимонов взять 1,5 фунта сахара и 2 стакана воды. Сироп уварить 2 дня, начиная с добавления 1 фунта сахара, затем добавить ещё 1/2 фунта сахара.

Тёплый сироп залить в банку с лимонами, закрыть крышкой.

155. Виноградное варенье. На 1 фунт винограда без семян взять 2 фунта сахара. Половину (1 фунт) сахара истолочь и засыпать ягоды. Оставить на ночь. Со второго фунта сахара приготовить сироп в 1/4 стакана воды. Залить ягоды и варить, пока ягоды не будут опадать на дно.

156. Арбузное варенье. Разрезать арбуз на куски без семян, долить воду и варить на плите до размягчения кусков. На 1 фунт арбуза взять 2 фунта сахара: 1 фунт всыпать в арбузы, со второго - приготовить сироп в 1 стакане воды и сока из лимонов. Цедру лимонов внести в арбузную массу. Залить сироп в арбуз, варить на лёгком огне, осыпая сахарным песком, до готовности, загустения сиропа.

157. Варенье из шиповника. Выбрать семена из шиповника иголкой, через небольшое отверстие. Перемыть в холодной воде. Всыпать ягоды в кипяток, вскипятить и сразу откинуть на дуршлаг. Обсушить, взвесить. На 1 фунт ягод взять 2 фунта сахара и 1,5 стакана воды, прокипятить сироп, всыпать ягоды и варить до готовности (при температуре + 80-150 С).

158. Айва. Сварить айву. Дальше готовить, как варенье из шиповника.

Обязательным приёмом является бланшировка кусочков айвы. Для любителей к компонентам варенья можно добавить 1/2 фунта (200 г) диких лесных яблок и 50 г тёрна, 2-3 г кардамона или шафрана. Уварить варенье до готовности на медленном огне.

ЖЕЛЕ

159. Из зелёного крыжовника. Сварить ягоды в кипятке, растереть их, сок слить через фильтр. На 1 стакан сока взять 2 стакана сахара-песка, добавить лимонной цедры и вынуть её, когда желе уварится.

160. Из клубники, малины, земляники, смородины. Готовится так же, как из крыжовника, только на стакан сока берётся 3 стакана сахара.

161. Из слив. Варить сливы в воде. На стакан сока взять 1,5 стакана сахара (так же для белой и красной смородины) и уварить.

162. Из айвы. Разварить мелкие кусочки айвы в небольшом количестве воды. Слить сок; на стакан сока брать 1 стакан сахара и уваривать.

СИРОПЫ

На бутылку (0,5 л) сока берут 1,5 фунта сахара, 3-4 раза кипятят и остуживают, разливают в бутылки, их пастеризуют на водяной бане, осмоливают.

163. Сироп земляничный (клубничный, малиновый) по-парижски. На 3 стакана сока положить 1,5 фунт (600 г) сахара,

сироп вскипятить 3-4 раза. Разлить в бутылки, осмолить.

164. Сироп вишнёвый. На 3 стакана сока берут 3 стакана сахара-песка, кипятят 3-4 раза, до осветления сока. Разлить.

165. Холодный сироп из слив. Измельчить сливы, сложить в банку, пересыпать сахаром (1 фунт слив = 2 фунтам сахара). Поставить на холод, слить сок и разлить в бутылку. Хранить в подвале. Из оставшихся слив сварить мармелад.

166. Щербет лимонный. Оттереть цедру из 3 лимонов и перемешать с 2 фунтами сахара. Выдержать 3-4 часа. Выжать сок из лимонов. Эти 2 фунта сахара развести 1 стаканом воды и вскипятить сироп. Затем влить сок лимонов, уваривать, пока он не будет застывать как желе и липнуть. Отставить кастрюлю и мешая лопаточкой, по капле вливать ещё лимонный сок, до загустения. Положить в банку, закрыть крышкой.

167. Щербет из малины. 3 стакана малинового пюре, добавить в него 3 стакана сахарной пудры (песка) и варить на слабом огне, перемешивая. Если капля щербета ляжет на блюдечко кучечкой - он готов.

168. Миндальный щербет. Готовится как и малиновый. Берут на 1/2 фунта тёртого миндаля 3 фунта сахара и 2,5 стакана воды.

169. Сироп из фиалок. 1/2 фунта (200 г) цветов фиалок залить 1,5 стаканами кипятка, поставить на холод на 5 дней. Процедить. На стакан сока добавить стакан сахара-песка. Уваривать сироп с фиалками до вязкой густоты. Остудить, перелить в бутылки. Употреблять в домашний лимонад, на глазурь для тортов и мазурков.

ГЛАВА V. ВИНА, НАЛИВКИ, ЛЕЧЕБНЫЕ НАПИТКИ И СОКИ

Домовитой хозяйке следует иметь запасы разных водок, коньяков, столовых вин, наливок, настоек лекарственных трав и соков.

В наше непростое "рыночное" время, при небольших реальных доходах семьи, не стоит особенно полагаться на прилавки магазина. Там, как правило, почти ничего нет из высококачественных вин и наливок.

Трудящиеся, которые имеют личные приусадебные и дачные участки, могут сделать солидные запасы целебных напитков на зиму и целый год.

Многие ягоды, коренья, травы можно собрать в степи, на лугах, в лесной кладовой, в реках и водоёмах.

Особое внимание виноделы-любители должны обратить на заготовку лекарственных трав - так называемых радиопротекторов (папоротника, дурнышника, каштана конского и другие), выделку из них ценных ароматов. Ароматические добавки в красные виноградные и плодово-ягодные вина

позволяет существенно обогатить виноматериал, обеспечить профилактику болезней, вызванными радионуклеидами.

Как приготовить домашнее вино (советы домовитой хозяйке)

Раздел I. Солнце в бокале

Виноградное и плодовое вино представляет собой сложный биохимический, коллоидный продукт, состоящий из воды (86-94%), сахаров, кислот, минеральных веществ и витаминов. Натуральное столовое вино сохраняет почти все питательные вещества, находящиеся в свежем винограде, яблоках, сливах, ягодах.

Действие вина сложно и многообразно и, к сожалению, ещё недостаточно изучено.

Благодаря своему химическому составу вино обладает потенциальной энергией, почти полностью используемой организмом человека. Так, содержащиеся в вине микроэлементы являются катализаторами (ускорителями и регуляторами обмена веществ).

Вино обладает бактерицидным (защитным) действием на холерный эмбрион (зародыш), тифозные и туберкулёзные палочки, полезно при лечении атеросклероза (проф. С.Р.Татевосян), сердечно-сосудистых и желудочно-кишечных заболеваний, стрессах, способствует выводу из организма радионуклидов.

Многие выдающиеся учёные высоко оценивали лечебные свойства вина. Греческий философ, мыслитель, основатель медицины Гиппократ (V век до н.э.) находил, что виноградное вино удивительным образом отвечает природе как здорового, так и больного человека, а его ученик Акслепид - основоположник диетического питания, считал, что "Могущество богов едва ли равняется пользе, приносимой вином".

Французский химик, микробиолог Луи Пастер (1826-1895 гг) в своей книге писал: "Вино может быть рассматриваемо с полным правом как самый здоровый, гигиенический напиток" (Книга "Этюды о вине").

Высоко отзывались о лечебных достоинствах вина пролетарский писатель А.М.Горький-Пешков, академики: А.И.Опарин, Н.М.Сисакян, профессора: Н.Н.Простосердов, М.А.Герасимов, С.Р.Татевосов и другие.

Учёными установлено (М.А.Герасимов), что красное столовое вино типа Кагор выводит из организма продукты радиоактивного распада.

Сейчас успешно развивается полузабытая практика древних - отрасль энотерапии - лечение вином. Известный советский терапевт Н.Ф.Голубев (1856-1943 гг) писал:"Едва ли может

подлежать сомнению, что вино вовремя и в надлежащем виде данное больному, является лечебным фактором высокого значения".

Исследователи К.К.Алмаиш, Л.У.Ниязбекова в книге "Солнце в бокале" (Ужгород, "Карпаты", 1975) приводят данные по благоприятному действию 11 видов витаминов виноградного вина на организм человека. Зелёными слугами долголетия называют сорта винограда Шасла северная, Рислинг, Алиготе, Молдова, Фиолетовый ранний, Северный Каберне, Одесский чёрный, Ранний Магарача и другие, из которых получают высококачественные, лекарственные вина.

Припоминается вечное: in vino veritas - истина в вине! Так понимали древние лечебное назначение вина. Наши же многие современники понимают это изречение как: "Истина - в избытке употребления вина". Правильнее определил это понятие великий русский поэт Александр Блок:

А рядом у соседних столиков,
Лакеи сонные торчат ...
И пьяницы с глазами кроликов:
Ин вино веритас кричат.

Советский поэт Расул Гамзатов дополнил эту мысль:

Одних вино влечёт в полёт!
Друих сшибает с ходу!
Цену вина не знает тот,
Кто пьёт его, как воду!

Осудил пьянство в фольклоре великий русский народ. Русские народные пословицы поучают и напутствуют людей. Вчитайтесь и осмыслите глубину народной мудрости:

Много вина пить - беде быть!
Вина напиться - бесу предаться!
Кто вино любит, тот сам себя губит.

Для трудящегося человека истиной вина должно стать: Солнце в бокале! Живая энергия биохимии и солнца! Пусть всем нам и всегда светит Солнце в бокале! На утеху и радость! На здоровье и благополучие! Долголетие и любовь!

Раздел 2. Азбука домашнего мастера-винодела

Для приготовления высококачественных соков, напитков, вин домашнему мастеру необходимо владеть терминологией, азбукой виноделия.

При производстве вин различают такие важные технологические приёмы как: подготовка сока к брожению, брожение, купажирование виноматериалов, сульфитация, осветление (оклейка), пастеризация и фильтрование, методика их исправления от пороков и болезней, разлива и хранения,

культура употребления напитков, вин.

Подготовка сока к брожению

После дробления и прессования, сок в течение 4-5 часов заливают в подготовленную деревянную или стеклянную посуду.

При приготовлении соков большое внимание должно быть уделено на сохранение всех всех ценных составных частей плодов и ягод. Для этого надо избежать соприкосновения его с воздухом, металлом, так как разгерметизация приводит к усилению окислительных процессов, неуправляемому брожению.

технология производства соков и вин состоит из следующих операций: сортировки, очистки, мойки, измельчения плодов, извлечения соков, осветления и консервирования. Тару необходимо тщательно продезинфицировать, обработать содой и серой.

Очень важно провести правильно приём разбавления сока водой. Это делается для понижения его кислотности.

Для получения хорошего столового вина следует довести содержание кислоты до 0,8-1,0%, полусладкого и сладкого - 1,0-1,2%.

Установлено, что соки и вина получаются хорошего качества при следующих показателях химического состава сока:

Плоды Кислотность в % Сахаристость в % Отношение сахара к

кислоте (от и до)

Яблоки:

центральной полосы 1,0 8,0 11-20

южные 0,7 10,0 20-29

Сливы 0,85 12,0 16-33

Черешни 1,0 12,0 18-27

Брожение

Основным технологическим приёмом в виноделии является брожение. В сок вносятся сильные винные дрожжи в виде чистой культуры изученных рас.

Для питания дрожжей вносят сахар, азотистые и минеральные вещества, устанавливают оптимальный температурный режим (20-25 С), обеспечивают герметичность тары, необходимый срок брожения.

Купаж соков и вин

Купажирование или смешивание виноматериалов проводят для улучшения качества, кондиций вина, напитка.

В купаже, как правило, находится 80% основного сока и 20% сока-улучшателя.

Перед купажем проводится пробное смешивание соков, вин в стеклянном цилиндре. Определяются вкус, цвет, аромат, степень

помутнения. В купажном соке, вине вычисляют процент сахара, кислот, количество железа, других веществ.

Купажированные материалы отстаиваются в течение 4-5 дней, затем сульфитируются, оклеиваются и фильтруются перед брожением или разливом.

Виноделу-практику при составлении купажей надо учитывать биохимический состав и особенности соков. Целесообразно смешивать яблочный, грушевый и терновый сок, соки лесных ягод и соки из смородины (всех цветов). Перед смешиванием (купажем) каждый из соков следует осветлить отстаиванием в течение 2-3 дней.

Сульфитация соков и вин

Для подавления рас дрожжей, бактерий, слизей, находящихся на поверхности плодов, применяют приём сульфитации, т.е. внесение в сок (купаж соков) ангидрида сернистой кислоты (жидкость или газ), пиросульфита калия (соль), сжигание серных фитилей, добавление 25% водного раствора аммиака.

При этом руководствуются следующими расчётами:

Продолжительность задержки брожения,, в сутках, Количество сернистого ангидрида,, мг/л, Содержание сернистой кислоты,, в %

1, 50, 0,005
2, 100, 0,010
3, 150, 0,015
7, 200, 0,020
10, 250, 0,025
30, 750, 0,075
80, 1500, 0,150

При сульфитации для осаждения мути сок отстаивают в течение 12-24 часов.

Осветление (оклейка) соков и вин

Осветление производят посредством внесения в сок бентонитовых глин, пищевого желатина, танина (дубильных веществ), альбумина (яичного желтка), желтой кровяной соли, рыбьего клея (из воздушных пузырей осетровых рыб), агара, альгината натрия, фитина.

При этом происходит взаимодействие коллоидных растворов, биохимические реакции, мутный слой осаждается.

Вина, напитки: крыжовниковое, абрикосовое, персиковое, сливовое хорошо осветляются агаром (вещество типа желатина).

На оклейку, в зависимости от типа вина, отводят 8-12 суток.

Осветление проводится также и энзимом, пектазой или пектолазой. Пектолазой богаты плесени и бактерии. Надо сделать морковный свар сока и в него внести плесень (типа аспергилюс

нигер).

Понятие о фильтровании виноматериалов

Фильтрование, т.е. механическое отделение мути посредством пропуска вина через систему фильтров: матерчатых (из мешковины, марли), целлюлозных, песочных, с активированным углём, пластмассовых, металлических. При фильтровании вино сильно проветривается, что необходимо для обогащения его кислородом, удаления углекислого газа, вредных газообразных примесей.

На фильтрование отводится один день.

Пастеризация

Нагревание виноматериала при определённом термическом режиме приводит к уничтожению нежелательных рас микроорганизмов, бактерий, дрожжей, плесеней, гнилей, слизей, разрушения красильных и ароматических веществ.

Сок, вино, в зависимости от технологии нагревают до 60-70 С или 45 С, без доступа воздуха, в течение 15-20 мин. в герметически закрытой таре, автоклавах, чанах.

Применяется пастеризация высокочастотными токами. После пастеризации виноматериал охлаждают до температуры хранения.

Если после пастеризации вино помутнело, тогда проводят повторное сульфитирование (20-30 мг/л сернистого ангидрида) и осветление веществами коагуляции.

Пастеризацию сусла, виноматериалов производят для извлечения красящих, дубильных, ароматических веществ. Это важно при выработке марочных, красных, розовых, зелёных, синих вин, наливок и напитков. При этом особенно строго надо соблюдать санитарный и температурный режимы.

Разлив вина, сока в бутылки

Разлить вина, соки следует после полного завершения "тихого" брожения.

Этот приём делают в холодное время года, при высоком стоянии барометра (высоком атмосферном давлении). При этом меньше теряется растворённой углекислоты.

Разлив осуществляется без доступа воздуха в продезенфицированную тару. Бутылки, бутыли закупоривают прямыми, пропаренными пробками из коры пробкового дуба, при необходимости осмаливают.

Исправление пороков и недостатков вин

При недостатке кислот, сахаров, спирта, минеральных и азотистых веществ, микроэлементов происходит уксусное, молочнокислое скисление вина, появляется "мышинный" привкус, сероводородный (тухлого яйца) запах, цвель, помутнение,

ослизнение и ожирение, почернение и заплесневелость вина. Большинство пороков устранимы, о чём будет рассказано ниже.

Раздел 3. Состав и биохимия плодового и ягодного сока

Первичной субстанцией, основой для производства безалкогольных, малоалкогольных и витаминизированных вин является плодовый и ягодный сок.

Сок необходимо рассматривать как жидкость, в которой растворены углеводы, кислоты, азотистые вещества, спирты, дубильные вещества, жиры, красящие и ароматические вещества, микроэлементы, феррменты, витамины и биокатализаторы, многие аминокислоты и зольные экстракты.

Биокатализаторы

В живой клетке вырабатываются особые биокатализаторы - энзимы. При их помощи в плоде происходит синтез простых веществ в сложнейшие биохимические образования.

Следует назвать такие важные в биохимии энзимы как амилаза, мальтаза, пектиназа, зимаза, сахараза (инвертаза) и другие.

Энзимы регулируют и управляют реакциями, происходящими в клетках и тканях, например - превращение крахмала в сахар, дыханием и брожением. Энзим амилаза может превращать крахмал в сахар и наоборот. Пектиназой в виноделии пользуются для разрушения пектинов.

Углеводы

В плодах и ягодах обычно преобладают простые сахара:

фруктовый - фруктоза - левулеза,

виноградный - декстроза, глюкоза

и сложные сахара - сахарозы.

Общее количество сахара в плодах и ягодах колеблется, в зависимости от породы и сорта, между 30 и 150 граммов на 1 литр.

Сложные углеводы превращаются энзимами в простые сахара, сбраживаются дрожжами и расщепляются на этиловый (винный) спирт и углекислоту, при этом выделяются небольшие количества крахмала (сложного нерастворимого углевода), глицерина, янтарной и уксусной кислот.

По мере созревания плодов и ягод в клетчатке нарастает количество пектиновых веществ - протопектина (пектозы), который при созревании плодов, под влиянием энзимов и гидролиза переходит в пектин, то есмть размягчается ткань. В перезрелых плодах пектин распадается на пектиновую кислоту, метиловый спирт и сахар галактозу.

Особенно богаты пектином яблоки, сливы (ренклоды), смородина, абрикосы и крыжовник.

Виноделу необходимо учитывать, что избыток пектина служит причиной помутнения вин.

Кислоты

В соке присутствует несколько кислот, главные из них: яблочная и лимонная.

Яблочная кислота преобладает в грушах, яблоках, айве, сливах и вишнях. Лимонная - в смородине, землянике, малине. В крыжовнике содержатся обе названные кислоты. В винограде содержится винная кислота.

В небольших количествах в плодах и ягодах имеется:

бензойная кислота (брусника, клюква),

хинная (клюква),

салициловая (вишни, яблоки, малина, земляника, смородина),

щавелевая (ревень).

При насыщении кислоты металлом (щёлочью) до нейтральной реакции по количеству щелочи может быть вычислено эквивалентное количество соответствующей кислоты. Её количество в разных плодах и ягодах колеблется от 3 до 35 граммов на 1 литр сока. В вине допускается содержание кислот до 7-8 граммов на 1 литр. При брожении в ивне (сбраживание дрожжами сахара) образуется уксусная кислота, в результате обмена веществ в дрожжах, синтезируется и янтарная кислота. Надо знать, что в молодом вине бактерии переводят яблочную кислоту в молочную и углекислоту.

Азотные вещества

Для питания дрожжей необходимы азотистые вещества. Содержание их в плодовых соках достигает 0,4-0,8 г на 1 л. Усваивая азот из аминокислот дрожжи образуют высшие спирты (амиловый), которые в народе носят название сивушных масел.

Азотистое питание дрожжей можно обеспечить добавлением в сок солей аммония.

Спирты

Спирты в соках семечковых и косточковых находятся в виде кристаллов сорбита (2,3-13 г на 1 л) и маннита. Сорбит в брожении не участвует, маннит появляется из фруктозы и вызывает молочнокислое скисание вина.

Дубильные вещества

Танины (дубильные вещества) содержатся в большом количестве (от 5 до 10 г на 1 л) в грушах, айве, рябине, черёмухе, тёрне. При содействии кислорода и энзимов они окисляются в нерастворимые в воде вещества флобафены. Под действием флобафенов происходит побурение плодов, соков, вин.

Побурение можно устранить, разрушив энзимы нагреванием

соков и вин до 100 С, или добавлением ангидрида сернистой кислоты. Танин может вступать в реакцию с железом, происходит почернение сока (образуются танаты железа).

При сборе и переработке плодов и ягод нужно использовать деревянную, эмалированную и стеклянную тару.

К сокам яблок летних сортов (где мало танинов) следует добавлять соки тёрна, рябины, лесных яблок и груш.

Танины способствуют осветлению вина. При взаимодействии белковых веществ (желатина, рыбьего клея, яичного белка) и дубильных веществ образуются нерастворимые хлопьевидные соединения, выпадающие в осадок, вино осветляется.

Ароматические вещества

Летучие соединения, эфирные масла появляются во время созревания плодов и ягод, брожения и выдержки вина.

Часть ароматических веществ образуется дрожжами. Аромат молодого вина (букет брожения) слагается из эфирнолетучих ароматов, образующихся при созревании, а также ароматов освобождённых дрожжами. На букет вина влияют и ароматы и пахучие вещества, образуемые ароматными соединениями спиртов с кислотами - эфиры.

Красящие вещества

В кожице, клеточном соке плодов и ягод растворены красящие вещества (красные, жёлтые), так называемые антоцианы и антоцианины. В чернике содержится мирталин, в бруснике - антоцианин - идеин, в винограде - энин, в вишне, смородине - цианидин. Жёлтую окраску соку сообщает каротин. Чтобы обеспечить лучший переход красителя необходимо нагреть сок до 70-80 С (период нагрева 5-6 мин.).

Минеральные вещества. Жиры и воска.

В состав минеральных (зольных) веществ сока входит калий, кальций, магний, железо, сера и фосфор, а также микроэлементы: молибден, бор, магний. Они представлены в форме азотнокислых, фосфорнокислых солей и солей аммония, а аткже металлоорганических соединений. Общее количество минеральных веществ в соках достигает - 3-5 г на 1 литр.

Минеральные вещества необходимы для питания дрожжей.

Для повышения количества фосфорной кислоты в сок следует добавлять фосфорнокислый аммоний.

Плоды и ягоды надо тщательно отмывать от ядовитых солей пестецидов, чтобы в сок не попали тяжёлые металлы: железо, медь, цинк, алюминий, мышьяк и другие.

Жиры находятся в основном в семенах, воск входит в состав матового налёта на поверхности плодов. Эти вещества почти не влияют на качество вина, однако при дроблении плодов и ягод

нужно избегать повреждения семян.

Витамины

В плодовоягодных соках растворено 4 вида витаминов: А, С, В 1и В 2. В последних исследованиях в плодах чёрной смородины найден новый витамин С 2. Витамины широко используются в практике для производства витаминизированного вина.

Микроорганизмы и бактерии

В виноделии важнейшую роль играют микробиологические процессы. Микробиология вина включает в себя три большие группы: почкующиеся грибы (сахаромицес, зогосахаромицес, клекера, микодерма и два вида несовершенных грибов - торулопсис, родоторула), плесени (пенициллум, ботритис, мукор, ризопус, демациум, бактерии /уксусно-кислые и молочнокислые/).

Микроорганизмы и бактерии находятся на поверхности плодов и ягод.

Микробиология вина предполагает подавление вредных плесеней, уксуснокислых и части молочнокислых бактерий. Эти микроорганизмы медленно сбраживают сахара, образуют труднорастворимые вещества с неприятным запахом, летучие кислоты.

Плоды и ягоды должны быть собраны без механических повреждений, порченных и загнивших. Мыть их не следует. После сортировки их надо срочно переработать по технологической схеме.

Особое внимание надо обратить на наличие в помещении уксусной мушки (дрозофилы), которая загрязняет плоды вредными микробами.

Кроме этого уделить внимание борьбе с осами. Для этого достаточно окурить помещение серой.

Практику-виноделу необходимо помнить о том, что из плесневых грибов наиболее вредным является пенициллум глаукум (зелёная плесень).

Этот гриб вызывает заплесневение плодов и ягод (серозелёный налёт) и придают вину отвратительный "плесневый" запах.

Для этого уничтожения достаточно обработать сок, вина сернистым ангидридом.

Чрезмерным употреблением сахара при брожении вреден и леечный плесневый гриб рода аспергиллюс. Для бродильных производств важны такие плесневые грибы как мукоры: рацомозус и ризопус. Они способны наравне с дрожжами образовывать спирт, органические кислоты и глицерин. Из дрожжей самым важным является род сахаромицес, к нему

относятся винные дрожжи, производящие спиртовое брожение (т.е. разлагает сахар на спирт и углекислоту, глицерин, уксусную кислоту, уксусный альдегид). На вид эти дрожжи - рыхлая масса цвета глины.

Особенно дрожжи нуждаются в фосфорнокислых и калийных соединениях. В сок следует добавить 1-3 г на 1 дкл фосфорнокислого аммония.

Надо помнить, что сахароза (свекловичный сахар) под действием дрожжей и энзима сахарозы (инвертазы) распадается на глюкозу и фруктозу. Из простых сахаров (100 г) получается 46 г спирта.

Сильные дрожжи при 20-25 тепла могут образовать 140-145 г спирта на 1 л сока, что равно 17,6-18,2% или градусам спирта.

Глицерина при брожении образуется 6-10 г на 100 г спирта, уксусной кислоты - 0,2-0,6 г на 1 л.

Дрожжи из азотистых веществ образуют сивушные масла и янтарную кислоту - 1 г на 1 л. Сивушные масла (высшие спирты) в основном представлены амиловым спиртом, формируют "Букет вина".

Слабо выражена бродильная способность у дрожжей рода клекера, для виноделия они вредны, так как образуют соединения с неприятным привкусом вина.

Виноделу нужно при производстве вина использовать чистую культуру дрожжей (сульфитных винных дрожжей).

Для подавления диких дрожжей полезно добавлять к соку ангидрид сернистой кислоты (8-10 г на 100 л, а затем разводку чистой культуры дрожжей).

Уксусные бактерии обладают свойством в присутствии кислорода окислять спирт вина в уксусную кислоту и воду. Из 1 г спирта образуется 1,3 г уксусной кислоты. Уксусные бактерии подавляются 50 г ангидрида сернистой кислоты.

Заболевшие уксусным скисанием вина лечат пастеризацией, при которой бактерии уничтожаются нагреванием.

Часть практиков скисшие вина "подавляют" нейтрализацией углекислым кальцием, этого делать нельзя, так как при этом образуется уксуснокислый кальций, это соединение не выпадает в осадок и придаёт вкус вину типа "картона".

Молочнокислые бактерии образуют в вине молочную кислоту. Яблочная кислота при их содействии преобразуется в молочную кислоту, в углекислоту.

Молочные бактерии оказывают и вредное влияние, разлагают сахар на молочную, уксусную кислоты, углекислоту и маннит, что приводит к молочнокислому скисанию вина и появлению в нём "мышинного" запаха.

Часть молочнокислых бактерий разлагает лимонную кислоту, винную, а также глицерин, некоторые ослизняют вино.

Соки с малым количеством кислот (меньше 6 г на 1 л) надо сбраживать при пониженных температурах, чтобы уменьшить вредную деятельность молочнокислых бактерий.

Непрочные малокислотные вина надо нагревать до 60-70 С и вносить повышенные дозы сернистой кислоты. Вина следует хранить только при низкой температуре (до 5-8 С).

Если при "лечении" вина оно остаётся мутным, можно провести повторную оклейку (осветление) желатином или альбумином (яичным белком).

Переболевшие вина надо хранить при пониженной температуре и употреблять в первую очередь.

Раздел 4. Общее виноделие, технология производства малоалкогольных вин, напитков и соков.

Миллионы людей в своей домашней биохимической лаборатории пытаются сделать "домашнее" вино. При этом не преследуется получение высококачественного вина, с приятным букетом, обеспеченного полезными кислотами, сахарами, витаминами, микроэлементами, аминокислотами, а намечается целью, чтобы вино имело повышенное содержание спирта.

Между тем, сделать малоалкогольное, витаминное вино (содержание спирта 1,5-3,0%) получить трудно, особенно в условиях личного подсобного хозяйства. Тем не менее опыт работы венгерских, молдавских, закарпатских виноделов-частников показывает, что можно получать вино с малым содержанием алкоголя.

Первые ростки внедрения малоалкогольных и безалкогольных технологий начинают пробиваться на свет и в Донбассе среди практиков-частников.

Подготовка помещения, технических средств

Для проведения работ в личном приусадебном хозяйстве по производству вина, соков необходимо выделить полуподвальное помещение размером 4 х 3 метра с перегородкой для установки бродильных ёмкостей (деревянных бочек, стеклотары). Помещение должно хорошо проветриваться, иметь вентилятор. Следует позаботиться и о освещении, обеспечении водой. Температурный режим в общем помещении нужно установить 15-17 (в летний период), 5-6 (в зимнее время). На период брожения сока надо поддерживать в бродильном отделении температуру 18-20 С.

В помещении следует иметь бочку с ручной тёркой, фильтрами и стекателем, механическую дробилку с электроприводом, гидравлический пресс в сочетании с

пакропрессом салфеточного типа, а также 2-3 дубовые (буковые, грабовые) бочки на 50, 100, 150 литров для хранения готового вина или сока. Бочки устанавливают на лежнях толщиной 16-17 см, положенных на расстоянии 50-60 см одна от другой.

В помещении надо иметь небольшой шкаф, стол, стул. Нужно оборудовать лабораторию для определения сахаристости, кислотности сока, вина. В наборе лаборатории должны быть стеклянный цилиндр ёмкостью 0,5-1,0 л, два ареометра с показаниями шкалы от 1.000 до 1.080 и от 1.080 до 1.160, а также сахарометр, спиртометр, рефрактометр, химические стаканы, колбы, пипетки, лакмусовую бумагу, спиртовку, сухой спирт, серу, раствор щёлочи, сернистый ангидрид, серную кислоту, таблицы для определения сахаристости, кислотности сока, нормы расхода сахара, соков, купажи соков для образования купажных вин, правила выделки и хранения соков и вин.

Подготовка тары

Новые дубовые (буковые) бочки следует подвергнуть выщелачивание чистой, питьевой водой в течение 2-4 недель, со сменой воды через каждые 3-5 дней. Затем бочки промывают горячей водой или пропаривают паром, выше 100 С. В горячую воду добавляют 200 граммов соды на 10 л воды, затем снова промывают горячей и холодной водой. После высыхания внутренней поверхности, бочку окуривают серой. Её нагревают в чугунке до 200 (температура плавления серы), потом протягивают полоски бумаги длиной 30 см и шириной 3 см. Фитили подвешивают к проволоке с чашечкой на конце, пропущенной через шпунт. Сгорая, сера стекает в чашечку и не попадает в вино.

Стеклянная тара обрабатывается аналогичным образом. В последнее время вводится полезный приём - обработка деревянной тары парафином (режим плавления 50-55 С).

Железосодержащие изделия надо покрывать кислотно-устойчивыми лаками. Медную посуду пролудить.

Хорошие результаты даёт обработка тары 0,3% раствором ангидрида сернистой кислоты (300 мг на 1 л) после ополаскивания холодной водой. Применяют также 8-10-дневное настаивание бочек раствором серной кислоты (на 1 гл воды 1-1,5 кг серной кислоты). Воду наливают до шпунтового отверстия.

Окуривание тары проводят и с помощью пиросульфата кали (на 1 л 100 г пиросульфата). Пиросульфат можно приобрести в магазинах химических реактивов.

Механические приспособления для переработки плодов и ягод

В домашних условиях применяется ручная (механическая) тёрка со стекателем. Строение тёрки простое. Деревянная бочка с

решёткой (решётка крепится на опорных планках). Рейки имеют вид трапеции, перевёрнутой основанием кверху. (опрокинутой трапеции).

Расстояние между рейками устанавливается 5-8 мм (6-10 мм). Диаметр тёрки 70-80 см. Под тёркой устанавливаются рамки (2-3 шт), обтянутые мешковиной, или ящик с решётками (донной и боковыми) с отверстиями 5-8 мм. На расстоянии 10-12 мм от дна устанавливают сливной сифон, или трубочку (см.рис.8).

Для дробления плодов и ягод домашний мастер может смастерить механическую дробилку с электроприводом (рис.9). Она состоит из деревянной загрузочной воронки, которая внизу переходит в металлический (чугунный, медный) корпус с рыхлённой поверхностью. В этом корпусе установлен вращающийся цилиндр с ножами и упорами. Привод передаётся через шкивы и ременную трансмиссию на электродвигатель.

Расстояние между цилиндром и корпусом устанавливается 5-10 мм. Внизу корпуса делается отверстие для выхода (выброса) мезги. К корпусу приваривается крепёжная рама (высотой 60-89 см). Цилиндр устанавливается на подшипниках (305, 204), а с одной стороны нарезается шпоночный паз и резьба М 24. Шкив можно подобрать из списанных машин или станков. Для дробления косточковых пород (вишня, слива, персик, абрикос и другие) одну сторону корпуса необходимо сделать подвижной (регулируемой) при помощи винта. Увеличение зазора до 12-15 мм позволит избежать разрушения косточек, в которых находится большое количество синильной кислоты, которая сообщает вину горькийц привкус.

Для прессования мезги лучше применять гидравлические прессы в сочетании с пакпрессом салфеточного типа.

Гидравлический пресс (рис.10). Пресс состоит из основания (рамки, круга с бортами 150-180 мм). Материал - нержавеющая сталь, нажимного механизма - неподвижный винт, вставляется в отверстие основания, рычага с гайкой, для вращения винта. Винт делают из прокатной стали или железа диаметром 4-16 см.

Нарезку винта применяют трапецевидную. Винт необходимо смазывать мастикой (две части простого желтого воска, по одной части свежего сала и канифоли. Мастику расплавляют в чугунке, затем охлаждают).

Пакпресс загружают следующим образом. В основание пресса кладут дренажную решётку, на неё ставят направляющую рамку, образуется ящик высотой до 5-6 см. Рамку выстилают салфеткой из редкой, прочной материи в виде развёрнутого конверта и в неё загружают мезгу, выравнивают с краями рамки и концы салфетки заворачивают, рамку снимают. На образовавшийся пакет снова

кладут дренажную решётку, рамку, салфетку и т.д. (до Н-1 м).

Если винт неподвижный, то в дренажных решётках делаются отверстия для него. Пакеты кладут на высоту (3/4 высоты винта). Затем кладут прессующую крышку (дубовую), 3-4 дубовых бруса. После чего навинчивают постепенно рычаг с гайкой.

Если у домашнего мастера возникнут трудности с выполнением токарно-слесарных работ, то на пакеты, прессующую доску и брусья можно положить части бетонных затяжек, железобетонный куб, прямоугольник весом 120-150 кг, 160-200 кг.

Практикуется вместо рычага гайки применение гидравлической головки с электрическим приводом. В основании пресса обычно проделывается отверстие (можно нарезать резьбу и вставить патрубок для слива сока). В патрубке должен быть сетчатый фильтр. При прекращении течи сока поджимают гайки на 3-4 оборота.

Выжимки для лучшего извлечения сахаров, кислот, экстрактивных веществ, настаивают в чистой питьевой воде 8-10 часов, в смесь добавляют по 10 г пиросульфата калия на 100 л воды.

Потом применяют повторное прессование.

Раздел 2. Ароматические добавки к вину и напиткам

Растительные ароматы-вытяжки из ягод, плодов и лекарственных растений используются для приготовления высококачественных вин и напитков. Так, из роз, яблок и груш получают эфирные ароматы, из хвойных - бальзамные, из перца - пряные. Для выработки ароматов используют: можжевельник, мяту перечную, анис обыкновенный, бузину чёрную, чабрец, ангелику, чертополох, тысячелистник, полынь, тмин, цикорий, кориандр, майоран, ромашку, пажитник (донник), базилик, сосну, липу, шиповник, тамариск, пихтовые почки и шишки, боярышник, фрукты и ягоды.

Сушилка

Для провяливания и сушки растений, плодов и ягод лучше всего использовать ящик-сушилку, изготовленный из жести, покрашенной чёрной краской и сверху накрытый стеклом тёмного цвета или чёрной плёнкой, как это показано на рисунке 11.

На деревянную рамку накладываются тонким слоем растения, рамка вставляется через отверстия в ящик-сушилку, накрывается крышкой и выставляется на солнце. Воздух в ящике нагревается и влага начнёт испаряться через вентиляционные трубки из растений. Холодный воздух поступает через нижние трубки. На дачах можно использовать для сушки растений чердак, оборудованный вентиляцией.

Необходимые лекарственные растения можно приобрести и в аптеках, на рынке, собрать на естественных угодиях, лугах и пастбищах, лесах и лесоповалах.

Основные способы приготовления ароматов

После сушки растения надо истолочь в ступке или измельчить на ручной мельнице.

Размачивание. Ароматические вещества извлекаются из растения при помощи воды или спирта. Надо учитывать, что спирт крепостью 75-96% легко растворяет эфирные масла, что нежелательно. Поэтому спирт надо использовать крепостью 45-55%, при этой концентрации хорошо извлекаются ароматы, при крепости ниже 45% - теряются танины, кислоты, углеводы и алкалоиды. Обычно берут 1 часть растения и 10 частей спирта, при этом свежие растения размачивают в спирте 3-5 дней, сухие - от 8 до 15. А спиртовый настой апельсиновой или лимонной цедры длится 3-4 месяца. В качестве растворителя используют и вино.

Например, отличный аромат можно получить, если 70 частей нарезанных ломтиками яблок, 29 частей айвы и 1 часть апельсиновой цедры выдержать в крепком белом вине 2 месяца.

Холодное размачивание. Изготовляют сосуд из луженной посуды с двумя ситами внутри и краником для слива аромата внизу. Сосуд герметически закрывают крышкой. Нижнее сито устраивают на деревянных брусках, на это сито укладываются растения, плоды. Верхнее сито устанавливают в 5-7 см от верха сосуда, как это показано на рис.12.

Вода наливается по уровню верхнего сита. В этом приспособлении можно извлекать ароматы и горячим способом, поставив сосуд в водяную баню (миску с водой) и закипятить. Под сосуд надо подложить металлические бруски.

Настой ароматов

5-10 г растений (или больше по расчёту) залейте 1 л кипящей воды, дайте настояться 10-20 минут. Так, широко известный аромат из полыни и базилика готовится: берут 1 часть зелёной полыни и 2,5 части цветов полыни и 2 части цветов базилика, заливается 1 л кипятка и настаивается 3 дня.

Отвар ароматов. Растения в воде варят от 15 мин. до 1 часа. Способом отвара готовится такой аромат:

На 100 мл воды положите 100 г сахара, добавьте несколько семян гвоздики, 1-2 г корицы и варите 15-20 минут. Полученный ароматный сироп для вина готов.

Дистилляция - эффективный способ извлечения ароматов

При дистилляции происходит испарение и разделение ароматов. Непосредственная перегонка. В домашних условиях из

нержавеющих материалов, трубок, резьбовых соединений и уплотнений можно легко изготовить дистилляционный, перегоночный аппарат, состоящий из парового сосуда, металлического змеевика, парового сосуда с растениями, сборника дистиллятора со льдом и источников нагревания (рис.13). Для соединения латунных трубок, змеевика можно применять как пробковые, так и резьбовые конструкции.

Способом перегонки водяным паром обычно выделяют эфирные масла из мяты, ели, тмина, облепихи, лимонника и других растений.

Надо следить за работой выпаривателя А, чтобы не забивалась трубка клина 2. Её надо крепить соединением из металлического штуцера с натуральной пробкой без трещин. По уровню воды в стеклянной трубке определяют давление пара в выпаривателе.

В медном или латунном змеевике происходит дополнительный перекал пара, что повышает дистилляционную способность установки. Надо проследить, чтобы в паровом сосуде с расстояниями В трубка (соединительная) почти касалась дна сосуда и пар подавался снизу. А затем обогащённый ароматами поступал на охладитель и сборник дистиллятора. Установка работает на принципе постоянного ошпаривания растений перегретым паром, резкого его охлаждения и конденсации в ароматическую жидкость (розовую или цветочную воду).

Ароматы, отделенные от воды (эфирные масла и другие ароматические вещества) обычно растворяют в спирте крепостью 50-75% или в водках повышенной спиртуозности. Эти спиртовые, ароматизированные растворы используют как эссенции при выделке особенно высококачественных, дорогих натуральных и марочных вин и напитков. Такие вина и напитки особое место занимают в энотерапии - лечение вином, теме, которой и посвящена эта книга.

Раздел 5. Сбор, отбор, переработка фруктов и ягод, особенности технологии.

Сбор плодов и ягод, винограда должен производиться в полной физиологической зрелости, при достижении содержания сахаров 6-17%, кислотности - 6-10 г на 1 л.

Яблоки кислосладких сортов собираются и перерабатываются вместе. Лучше использовать осенне-зимние сорта. К сокам малокислых сортов яблок следует добавлять 20% соков айвы, рябины, тёрна.

Проводится сбор, отбор и сортировка испорченных, гнилых, заплесневелых, зелёных плодов. Время между сбором и переработкой не должно превышать 4 часов, иначе начинается

уксуснокислое брожение.

Собирать надо такое количество плодов, сколько сможете переработать за день.

Обязательно надо мыть плоды тёплой водой с целью удаления с их поверхности пестицидов, радионуклеидов, веществ, выпавших с кислотными дождями (сернистый ангидрид, производные ртути, свинца, бензоперена, фенола и других). Если у вас нет чистой разводки винных дрожжей и Вы расчитываете на дикие формы, приготовьте домашнюю разводку: см.стр.80 и 81. ?

Для дробления плодов, их прессования используются ручные и механические приспособления (рис.15, 10), переоборудованные старые стиральные машины, соковарки, электротёрки и другие. Для дробления можно использовать мясорубки с переоборудованными ножами, сеткой.

Подготовка сока к брожению

Полученный из-под пресса сок мутный, Его надо освободить от мути до брожения, избежать нежелательных привкусов в вине. Для этого сок процеживают через матерчатый (металлический) фильтр - сито, потом отстаивают в течение 1-24 часов.

Практикуется энзимическое осветление соков пектазой или пектиназой, которыми богаты плесени. При подготовке сока к брожению надо учитывать процент семян или косточек в мезге, сусле, чтобы не вызвать чрезмерной горечи вина из-за избытка в виноматериале синильной кислоты, алкалоидов, других ядовитых веществ.

Сульфитация сока, его исправление

Для сульфитации сока применяют сернистый ангидрид или пиросульфат (метабисульфат) калия.

На 1 л сока вносят сернистого ангидрида (50-100 мл), пиросульфат калия вливают на 110 л сока (при температуре 20 С) 150 мл 10% раствора, или 1,3 мл на 1 л.

Соки обычно содержат избыток кислот при недостаточном содержании сахаров. Поэтому сок разбавляется водой и вносится сахара в два приёма.

Для измельчения дубильных, красящих и ароматических веществ сок или мезгу нагревают до температуры 60-65 С, дают остыть и проводят повторное прессование и фильтрацию.

Для подсахаривания лучше всего пользоваться песком, так как рафинад содержит ультрамарин, который с кислотами сока образует сероводород.

В сусло с недостатком азотистых веществ добавляют на 1 л 0,2 г хлористого аммония или фосфорнокислого аммония. Следует учитывать правило, что из 2% сахара образуется приблизительно 1% спирта. При расчёте учитывают, что на 1 г

сахара после брожения образуется 0,6 г объёмного процента спирта. При растворении 1 кг сахара в соке объём жидкости увеличится на 0,6 л.

В обычном столовом вине должно содержаться 11-14% спирта, следовательно в сусле должно быть всего 22-28 сахара. В малоалкогольном вине - 3-4% спирта (сахара - 6-8%). Это вино обогащается микроэлементами, минеральными солями, витаминами, которые содержатся в настое лекарственных трав.

При выработке вин для снижения кислотности в сусле разрешается добавлять углекислый кальций, а также сахарозу, ферменты, энзимы, спирт, целлюлозу, диатомиты, чистый кварцевый песок, уголь, бентонитовые глины, рыбий клей, пищевой желатин, желтую кровяную соль, фитин (5 мг на 1 мг железа), сернистый кальций (до 2 г/л), танин (0,25 г/л), аскорбиновую кислоту (до 150 мг/л), сорбиновую кислоту (до 300 мг/л), аммиачный азот (120 мг/л), лимонную или винную кислоту (до 2 г/л).

Определение сахаров и кислот в соке

Содержание сахаров в соке вычисляют по удельному весу, устанавливаемому при помощи ареометра и специальных таблиц.

Содержание сахара определяют по таблице.

Удельный вес сока, % сахара, Удельный вес сока, % сахара, Удельный вес сока, % сахара, Удельный вес сока, % сахара, Удельный вес сока, % сахара

1,064, 14,0, 1,074, 16,7, 1,084, 19,4, 1,094, 22,0, 1,104, 24,7
1,065, 14,3, 1,075, 17,0, 1,085, 19,6, 1,095, 22,3, 1,105, 25,0
1,066, 14,6, 1,076, 17,2, 1,086, 19,9, 1,096, 22,6, ,
1,067, 14,8, 1,077, 17,5, 1,087, 20,2, 1,097, 22,8, ,
1,068, 15,1, 1,078, 17,8, 1,088, 20,4, 1,098, 23,1, ,
1,069, 15,4, 1,079, 18,0, 1,089, 20,7, 1,099, 23,4, ,
1,070, 15,6, 1,080, 18,3, 1,090, 21,0, 1,100, 23,6, ,
1,071, 15,9, 1,081, 18,6, 1,091, 21,2, 1,101, 23,9, ,
1,072, 16,2, 1,082, 18,8, 1,092, 21,5, 1,102, 24,2, ,
1,073, 16,4, 1,083, 19,1, 1,093, 21,8, 1,103, 24,4, ,

Температура сока должна быть 20 С. Если температура сока выше или ниже 20 С, то к показаниям ареометра следует прибавить (отнять) разность температур.

Например: ареометр показал 1,068 при 24 С. Истинное положение будет 1,068 + (4 х 0,0002) = 1,0688 (рис.14).

Экспериментально вычислено, что если из показаний удельного веса ягодного сока вычесть единицу, отбросить стоящие впереди нули и разделить оставшееся число на четые, а затем из полученного частного вычесть три или четыре, то получится точное содержание сахара с ошибкой в 1%.

Например: ареометр показывает 1,078. В таком случае процент сахара в соке будет:

(78 : 4) - 3 /4/ = 16,5% /15,5%/.

В отношении яблочного (грушевого) сока опытным путём доказано, что при вычислении процента сахара в соке надо показания удельного веса, минус единица, разделить на 5 и к полученному числу прибавить единицу.

Например: Удельный вес сока яблок 1,050.

Следовательно, естественного сахара в нём будет:

50 : 5 + 1 = 11% или 110 г на 1 л

Если нужно увеличить количество спирта в вине, то для получения 1% спирта надо внести 1,7% сахара (1,7 г на 100 мл).

Пример: Разбавленный водой сок смородины имеет плотность 1,024, содержит сахара 4% и предназначается для приготовления вина с крепостью 7%. По расчёту надо иметь сок с содержанием сахара 11,9%, то есть прибавить в сок ещё 7,9 г сахара на 100 мл.

Содержание сахара определяют и по показаниям сахарометра и температуре сока и таблицам.

Определение кислотности сока

Этот приём основывается на свойстве кислот соединяться с щелочами и превращаться в соли.

Для нейтрализации кислоты требуется определённое количество щелочи, а именно: 1 г едкого натра нейтрализует 1,875 г винной и 1,675 г яблочной кислоты.

Титрованный раствор определённой концентрации щёлочи (13,333 г чистого едкого натра или 0,01333 г в 1 мл, что соответствует 0,025 г винной кислоты в 1 мл).

Отмеряют в стаканчик 25 мл сока и в него вливают отмеренное количество щёлочи (13,333 г) постепенно по 1 мл, пока красная лакмусовая (промокательная) бумага не посинеет (порог нейтрализации). Затем отмечают сколько израсходовано мл щёлочи.

Предположим, что израсходовано 19 мл раствора щёлочи, то в 1 л сока содержится 19 г кислоты или 1,9 г кислоты на 100 мл (1,9%).

Разбавление сока водой для понижения её кислотности определяется так.

Допустим, что в соке находится 2,8% кислоты. Сколько надо прибавить воды, чтобы получить концентрацию кислоты 0,8%?!

В 1 л находится, как видно, 28 г кислоты, или больше, чем надо в 3,5 раза (28:8).

Следовательно, каждый литр надо превратить в 3,5 литра, минус единица (3,5-1,0 - 2,5), то есть к каждому литру сока надо

прибавить 2,5 л воды. При этом надо учесть, что прибавление 1 кг сахара увеличивает объём жидкости на 0,6 литра.

Поэтому из вычисленного количества литров воды необходимо вычесть цифру, полученную от перемножения килограммов прибавляемого сахара на 0,6.

Особенно заметное уменьшение кислотности наблюдается в винах из яблок и груш, вишен и малины, содержащих яблочную кислоту.

Для получения белого столового вина надо довести содержание кислоты до 0,8-1,0%, а для приготовления сладких и крепких вин - до 1,0-1,2%.

Если сок содержит кислот 0,6 и ниже, то его разбавлять запрещено (недоброд, мышинный запах вина).

Приготовление закваски

В домашних условиях, чаще всего, используют для приготовления закваски и брожения сока дикие дрожжи, находящиеся на поверхности самих плодов и ягод.

Хлебные, спиртовые дрожжи непригодны для производства вина. Если нет возможности купить чистую разводку винных дрожжей, можно использовать и дикие. Для этого в глубокое блюдечко наливают агар или желатин и просеивают на эту питательную среду до 1 мл сока, выжатого с кожицы немытых ягод (земляники, малины, винограда, смородины). Блюдечко накрыть стерильно стеклом и поставить на 5-6 дней в тепло, избегая прямых солнечных лучей.

Из развившихся колоний дрожжей убрать зелёную плесень, слизь, гнили и оставить мукоры, сахаромицес, зигосахаромицес, клекеры (рыхлая белокоричневая масса).

После этого собрать колонии и поселить в 100 мл сока, куда внести 50 г сахара, 1 грамм фосфорнокислого аммония, создать температуру брожения 20-25 С, через 4-5 дней разводка улучшенных диких дрожжей будет готова к применению.

Свердловские виноделы советуют использовать дикие рассы дрожжей, ягоды только не мыть, удалить ягоды гнилые и заплесневелые.

Разводку они делают так. За 10 дней до начала приготовления вина собирают выборочно спелые ягоды. 2 стакана ягод без земли, раздавливают, мезгу помещают в бутылку из-под кефира, добавляют стакан воды и 1/2 стакана сахара и 0,3 г/л хлористого аммония.

Ставят в тёмное место, где поддерживается температура 22-24 С. Через 3-4 дня сок начинает бродить, закваску процеживают и используют в течение 10 дней.

Для приготовления десертного столового вина надо взять 3%

закваски от объёма сока, столового сухого и полусухого вина - 2% дрожжевой разводки.

Для закваски и брожения соков поздних плодово-ягодных культур используют перебродивший винный осадок (вносят 1% от объёма сусла).

Рассы дрожжей, рекомендуемые для приготовления вин

Рассы Их происхождение Назначение

Ашхабад 3 г.Ашхабад, Академия наук, для белых, столовых вин

Туркменистан

Берегово I Закарпатье "

Ркацители 6 г.Ташкент, КИГРАЙ, филиал "

Магарача

Феодосия 1-19 Крым, г.Феодосия

Туркестанская 38/5 г.Ташкент белых, столовых и крепких

Ленинградская г.Ленинград, завод шампанских вин сторовых

Пино 14 Крым, институт "Магарач" "

Магарач 7 " "

Кахури 7 г. Краснодар, секция Московского шампанских вин

филиала института "Магарач"

Саперави 46 Крым, "Магарач" красных, столовых вин

Кабарне 5 Краснодарский учхоз красных, столовых, десертных

"Мысхако"

Магарач 17-35 Крым, "Магарач" для дображивания вин

Новоцимлянская 3Г г.Новая Цимла, совхоз белых, красных, полусухих

Новоцимлянский

РАЗДЕЛ 8. ВИНОГРАДНЫЕ ВИНА

Большая часть выращиваемого винограда идёт в промышленную переработку на соки, вино, бекмесы. В последние годы значительно возрос спрос населения, как у нас, так и за рубежом, на столовые, малоспиртуозные вина и напитки. Повысился уровень знаний и биохимии вина, о сервисе и культуре его потребления.

Виноградное вино - это ценный биоэнергетический продукт питания, сбраживая сахара, биохимического преобразования сока. Виноградные вина при сочетании с умеренным питанием, моционом - обеспечили долголетие многим жителям земли.

Укоренившееся мнение, что "вино делается на винограднике" имеет под собой причные корни и глубоко обосновано. Винодел должен знать всё о винограде, разбираться в сущности физико-химических и биохимических процессов, происходящих при выработке и хранении вина, уметь определять качество сока и

вина. "Почва и климат, - писал Д.И.Менделеев, - кладут на вина, выращиваемые в данной местности, даже из лоз иных мест, свой несомненный отпечаток, и справедливость требует придавать всякому вину название от места произрастаний винограда, а не с места происхождения лозы".

Виноградные вина делятся на:

- столовые, сухие и полусладкие,
- игристые вина,
- креплённые вина (крепкие, полусладкие, десертные),
- ароматизированные вина,
- витаминные и лекарственные вина.

Кроме этого виноградные вина подразделяются на:

- марочнве вина (выдержка до 3 лет),
- коллекционные (до 6 лет),
- ординарные вина (до 1 года).

Вина бывают гармоничными (удачное сочетание спирта, сахара и кислот), свежими (умеренная кислотность), плоскими (недостаточная кислотность), полными (богатые экстрактами), пустыми, жидкими (недостаток экстрактивных веществ "не имеют тела"), тяжёлыми (при излишней экстрактивности).

Белые столовые, сухие виноградные вина

Столовые белые сухие вина приготовляют из белых сортов винограда, не содержащих в ягодах красных красящих веществ. Готовят их по так называемому"белому способу". Установлены технологические условия их выработки.

Виноград должен убираться в физиологической зрелости и иметь сахаров 17-20%, кислот - не менее 6-8 г на 1 л.

Виноделы используют сорта: Рислинг, Алиготе, Траминер, Пино серый, Пино белый, Рислинг итальянский, Ркацители, Шардоне, Савиньон, Плавай, Шасла белая, Шасла северная и другие.

Использовать собранный виноград предположительно в течение 3-4 часов. Прессование мезги проводят в течение суток. Из 1 тонны винограда получают 45-55 дкл сока. Сульфитируют сусло в бочках серными фитилями из расчёта 50-200 мг сернистого ангидрида на 1 л.

Начальную температуру брожения устанавливают 10-12 С, оптимальная в процессе брожения поднимается на 10-15 С.

Для закваски желательно использовать чистую культуру дрожжей (см.стр.). Её прибавляют в сусло - 1-2% его объёма. Перед брожением следует дать суслу отстояться 23-24 часа.

Пастеризацию, осветление (оклейку, снятие с осадка и фильтрование проводят после завершения тихого брожения (2-3 мес.).

В вине после брожения должно остаться сахаров не более 0,1% и образоваться спирта от 3 до 8%. После брожения вино ещё раз сульфитируют (25-30 мг/л сернистого ангидрида).

Для витаминизации, обогащения вина минеральными солями, микроэлементами добавляют водно-спиртовые настои дикорастущих трав, прополиса, мумиё, адонис весенний, цветки василька синего, крушинник ломкий, матьи- мачеху, душицу обыкновенную, бессмертник песчанный (цмин), тысячелистник обыкновенный (деревий), подорожник большой, шиповник коричный, зверобой обыкновенный, плоды актинидии, зелёную кожуру ореха волосского.

Настой трав добавляют из расчёта 5-6 мл на 1 л.

Красные, розовые, сухие виноградные вина

Собранный виноград должен иметь сахара 17%, кислот - 6-9 г/л. Сорта: Кабарне Совиньон, Саперави, Ганс чёрный, Серексия, Португизер, Кабассия чёрная, Дружба, Молдавский чёрный.

Применяются три схемы приготовления вина:

- брожение сусла на мезге (температура 28-32),
- нагревание сусла до 55-60 ,
- брожение по "белому вину".

Во всех трёх случаях проводится экстрагирование или вытяжка нагреванием и отстаиванием ароматических, красящих и дубильных веществ при температуре 30-35 С.

Произвести нагревание сусла до 55-60 С,- брожение по "белому способу". После тихого брожения (2 мес.) вино можно снимать "с дрожжей".

ИХ ВЕНЧАЛИ МЕДАЛИ ... Оригинальные красные столовые вина приготовляют виноделы Закарпатья: "Променисте" (сорт Треминер розовый), "Середнянське" (Леанка/Фетяска), "Рислинг закарпатский" (Рислинг рейнский), "Берегўвське" (Рислинг итальянский), "Квўти полонини" (Фурминт, Гарс Левелю),

Крыма: Алиготе "Золотая балка" (сорт Алиготе), "Рислинг Алькадар" (Рислинг рейнский), "Кокур нижнегорский" (Кокур белый), "Рислинг крымский" (Рислинг рейнский), "Кабарне качинское" (Кабарне Совиньон),

Одесской области: "Шабское белое" (сорт Тельти Курук), "Сильванер днестровский" (Сильванер),

Херсонской области: "Перлина степу" (Алиготе), "Оксамит Укра?ни" (Кабарне Савиньон),

Николаевской области: "Рислинг очаковский" (Рислинг рейнский).

Эти сорта неоднократно завоёвывали призы и медали на международных выставках, пользуются спросом на европейском рынке.

Особых успехов по выработке прекрасных, марочных вин, наливок и /крепких напитков добиваются многие мастера "домашнего" микровиноделия юга Украины, Донецкой, Днепропетровской и других областей.

Если бы организовать вытсавку, аппробацию и дегустацию домашних вин, то многие бы из них посрамили продукцию государственных заводов.

Столовые полусладкие белые виноградные вина

Эти ароматные напитки с приятным, мягким вкусом и запахом приготовляют способом неполного сбраживания сусла без мезги "белым способом" - для белых и розовых вин, и с мезгой

- для красных вин. Виноград должен иметь сахаристость 18-22%. Кондиции вин: спирта - 7-12%, сахара - 3-7%.

Для приготовления белого столового полусладкого вина получают искусственный недоброд, для чего брожение прекращают холодом или пастеризацуией. Виноматериалы оклеивают и 2 месяца в холодильной камере выдерживают при температуре - 2 С. Затем фильтруют и разливают.

Красные столовые полусладкие вина

Их получают выбраживая сусло на мезге. Виноматериал-недоброд выдерживают в тепле и на холоде, как и белое вино. Большой популярностью пользуются кондиционные столовые полусладкие вина: "Таврўйське напўвсолодке", белое (сорт Рислинг рейнский), "Янтарное", белое (Ркацители), "Рубўнове" (красное), Кабарне Совиньон, "Алўкант", красное (сорт Аликант).

Крепкие вина

К этой группе вин относятся виноградные вина крепостью 16-20% и сахаристостью - до 12%.

В названную группу вин входят: портвейн, мадера, херес.

Портвейн - любимое вино

Марочные портвейны изготовляют из белых, розовых и красных сортов винограда, путём неполного сбраживания сусла с добавлением спирта. Виноград собирают при сахаристости 20-24%. После отделения гребней и дробления ягод, сусло белых сортов в течение суток настаивают на мезге, для извлечения ароматических, красящих и экстрактивных веществ.

После отбора самотёка сусла и прессования мезги, ставят на отстой, вносят разводку винных дрожжей, а затем сбраживают. Перед началом брожения в сусло вливают спирт ректификат до крепости 4 объёмных процента (4% об.).

Брожение сусла останавливают спиртованием, недоброд-сусло отправляют на выдержку. Обязательной для всех портвейнов является термическая обработка, которая проводится после первого года выдержки. Обработка теплом осуществляется путём выдержки виноматериала в бочках на солнечных площадках (до появления тонов хлебной корки и каленого орешка во вкусе и букете вина), или путём медленного нагревания вина до 60-70 и выдержки его при этой температуре в течение трёх дней. Для красных портвейнов, вместо настаивания, применяют брожение на мезге.

Высокие оценки знатоков и потребителей имеют: портвейн белый Сурож (из сортов Кокур белый, Семильон и Ташлы), портвейн белый "Крымский" (Кларет), портвейн белый "Пўвденнобережний" (Семильон, Алиготе, Альбильо, Педро крымский, Фурмин и Гарс Лавелю) , Портвейн красный

"Крымский" (из красных европейских и сортов Мурведр, Кабарне Совиньон и Мальбек), портвейны красные "Пўвденнобережний" и "Лўвадўя" (из Кабарне, Алеатико, Морастель, Кабарне Совиньон).

Портвейн белый - украшение стола

Для изготолвения вина применяют вышеперечисленные белые сорта винограда сахаристостью 17-20% и кислотностью 6-10 г/л. От обычных технологий "по белому способу" выработка данного портвейна отличается тем, что здесь проводится экстрагирование или тепловая обработка виноматериалов при температуре 65-70 .

Это делается с целью извлечения красящих, ароматических минеральных веществ, витаминов и микроэлементов.

Для подавления диких рас дроэжжей вносится в сусло сернистый ангидрид (75-100 мл на 1 л). После сульфитации осуществляется тепловая обработка ещё 30 суток при температуре 45 .

Портвейн красный - кровь Господня

Для причащения прихожан издавна при церковных богослужениях применяют красные вина, именуя их кровью Иисуса, "телом Господним". Капли красного вина на губах верующих символдизировали и венчали обряд причащения, приобщения к таинствам церкви и Всевышнего.

Чтобы сделать тёмно-рубиновый, божественно благоухающий напиток надо убрать красные сорта винограда при полной зрелости, когда в ягодах сахаристость достигнет порога 17-20%, кислотность - 6-8 г/л. Сульфитируют красное сусло, как и белое, 75-100 мг/л сернистого ангидрида. Красящие, ароматизированные и дубильные вещества извлекают нагреванием до 65-70 с последующим отстоем в 3-4 дня. Для улучшения биоэнергетических и лечебных свойств вина добавляют в виноматериал настои лекарственных трав (женьшеня, зелёной кожуры плодов ореха, зверобоя, липового цвета, боярышника, корней валерианы, коры крушины, отваров лесных ягод).

Тепловую обработку портвейновых виноматериалов можно ещё проводить:

- при температуре 65-70 - 5 суток,
- при температуре 50 - 20-30 суток.

Мадера - напиток королей

"Дважды рождённая Солнцем!" называют мадеру - тёмно-янтарный душистый напиток,, - знатоки, гурманы и ценители вин.

Марочное вино типа мадера приготовляют из сборных европейских белых сортов винограда. Рождённая на острове Мадейра она вскоре распространилась по всему миру. В нашей

стране мадеру изготовляют на винокомбинате "Массандра", Крым. Крепость вина доводят до 19%. Урожай собирают при сахаристости ягод 20-25% и кислотности - 5-7г/л.

Сульфитируют сусло 50-100 мг/л ангидрида. Брожение сусла проводят на мезге в течение 36-48 часов (с погруженной "шапкой"), на дрожжах чистой культуры специальной рассы Серсиаль 14 (3-4% от объёма). Рассу можно выписать в комбинате "Массандра".

Когда в сусле содержание сахара понизится до 5-6%, мезгу - после отбора самотёка - прессуют. Полученное сусло - самотёк и отжатый сок смешивают и спиртуют до 20%, затем отстаивают до полного осветления.

"Мадеризация" проводится двумя способами:

Первый: В специальных, герметически закрытых ёмкостях при температуре 45-65 в течение 3-4 месяцев. В микровиноделии более приемлем другой способ.

Второй: "Мадеризацию" осуществляют в бочках на солнечных площадках (2-3 месяца) до появления в вине мадерных тонов (особого вкуса и приятного букета вина). Есть приём длительной мадеризации на солнце в течение четырёх лет.

Оклейку вина прорводят бентонитом, желатином и желтой кровяной солью обычным способом. Обязательным технологическим приёмом является обработка виноматериала "холодом" на первом году выдержки или в конце с постепенным понижением температуры от 10-12 до - 2 . Этот приём легко сделать в домашних условиях. Перед брожением "мадеризацией" в сусло добавляют древесину дуба и ферментизированные (сброженные) гребни винограда. Затем вводится в бочки кислород (200-300 мг/л), шпунтовые пробки закрываются. После тепловой и холодной обработки вино вильтруют, выдерживают ещё один месяц и разливают в бутылки.

Многочисленные медали и призы украшают мадеру марок: "Массандра" (сорт Серсиаль, Вердильо, Мальвазия, Альбильо), "Кримська" (белые сорта с добавлением сортов "Серсиаль", "Вердильо").

Херес - вино испанских грандов

Родиной вина типа Херес является город Херес де ла Франтера в Испании. Под звуки кастаньет, удивительных ритмов зажигательных и строгих испанских танцев хорошо пьётся это ярко-золотистое, ароматное вино. Гурманы - кабальеро бросали в бокалы с хересом золотые дублоны - "На счатье! За любимых".

Для приготовления этого счастливого напитка виноград собирают при сахаристости 20-24% и кислотности - 6-8 г/л.

Чтобы виноматериал был нежным, а букет тонким, лёгким,

его не настаивают и не выдерживают на мезге. Используют первичный сок-самотёк. После сульфитации и 20 часов отстоя сока, проводят брожение (15-20 дней) при температуре 20-22 на специальной рассе хересных дрожжей. Затем виноматериал доводят спиртом до крепости 15-16%, оклеивают, пастеризуют, до полного осветления - отстаивают по обычным технологическим схемам.

Полученный виноматериал заливают в бочки на 2/3-4/5 ёмкости и производят посев хересных дрожжей, размноженных на стерильном вине. Дрожжи в процессе брожения образуют "хересную плёнку" (солера). Под этой плёнкой виноматериал выдерживают в течение двух лет при температуре 16-20 (в комнате).

Хересный тон, с ореховым оттенком появляется, когда содержание особых веществ: ацеталей и альдегидов составит 350 мг/л. Этот признак появляется обычно к концу второго года "хересования" вина.

В хересный материал добавляют сухое вино, креплённое спиртом до 50 объёмных процентов (50%об.).

После этого вино заливают в бочки, обрабатывают теплом, то есть выдерживают до двух месяцев при температуре 45-50 С.

Херес марки"Массандра" - белое марочное вино изготовляется из сортов винограда Альбильо, Серсиаль и Педро крымский с добавлением в купаж сортов: Сильванер, Ркацители, Фурминт и Гарс Левелю.

Кондиционная крепость хереса доводится до 19-20 , кислотность - до 4-6 г/л.

Десертные сладкие вина - изобилие радости

Издавна на десерт под лёгкую серебристую музыку августовского тихого вечера подаются десертные сладкие вина.

Крепленое десертное вино (ликёрного типа) должно содержать 14-20% спирта, 20% сахара. Чтобы выработать такое вино, надо вырастить виноград с содержанием сахара 26%. Их изготовляют путём настоя и частичного сбраживания сусла на мезге.

После отделения гребней и дробления ягод, мезгу сульфитируют и настаивают 24 часа. Этот приём проводится до появления первых признаков брожения. Через каждые 6-7 часов сусло перемешивают. После отбора самотёка сусло с мезгой прессуют, сбраживают, отстаивают, фильтруют по обычной технологии.

До введения разводки дрожжей вино спиртуют до 4%, а затем снова сбраживают, вновь спиртуют, пока крепость вина не будет доведена до 14-16 . Срок выдержки вина до 2-3 лет.

Кагор - церковное вино

Для получения сусла используется виноград интенсивно окрашенных сортов: Саперави, Кабарне Совиньон, Матраса, Морастель, Рубиновый, Магарача, Кахет, Молдавский чёрный, Амурский и другие.

После дробления, прессования, отстоя проводят сульфитацию сусла сернистым ангидридом (100-150 мг/л), затем - пастеризацию при 65-80 , охлаждают до 18-25 и вносят чистую расу дрожжей (2% от объёма сусла).

После брожения на собственных сахарах в вине образуется 4-6% спирта, что ниже от выпускаемых государственных крепких вин.

Тёмно-рубиновое вино с крепостью 16%, с содержанием сахаров 18%, кислот - 6-7 г/л изготовляется из красных, высокосахаристых сортов винограда. Кагорный виноматериал, вместо настоя на мезге, прогревают паром в чанах с крышкой, мезгу перемешивают.

Затем мезгу нагревают до 50-60 и охлаждают до 25-30 и при этой температуре извлекают сок, который спиртуют до 4% об. и вносят дрожжи, проводят 3-4 раза дробное брожение, сбраживают сахара до 2-3%, затем прекращают брожение, добавляя 4% об. спирта. В общей сложности доводят крепость вина до 13,5-17%. Добавление бекмеса в марочное вино "Кагор" не разрешается. После осветления и фильтрования кагорный виноматериал выдерживают 2-3 года, в процессе выдержки обрабатывают вино теплом и холодом.

Большой популярностью среди знатоков и гурманов пользуются девертные вина "Золотое поле", "Алые паруса", "Крым", "Сонячна долина" (из сортов Кокур белый, Сары Пандас, Кок Пандас, Ташлы), "Кокур десертный" (Сурож), "Кокур белы" (Педро Крымский, Мюскадель), Бастардо "Массандра" (Мастардо магарачский), "Чёрный доктор" (Эким Кара).

В совхозе-заводе Новый свет, Крым изготовляется из красных крымских, старинных сортов винограда, кроме Эким Кара ("Чёрный доктор"), Кефессия (Лапа Кара), Алеатико-Ак-Даг / Медведь-гора/ из сорта Алеатико, "Золотое поле" (Аликант), "Алые паруса" (Хин-догны), кагор "Пўвденнобережний" (Саперави), "Троянда Закарпаття" (Траминер розовый), "Приазовское" Ркацители (Берисловское десертное) (из токайских сортов Фурминт и Гарс Лавелю), "Болградское десертное" (Кабарне Совиньон) и другие.

Мускатные сладкие вина - на десерт

Виноград собирают с сахаристостью 20% сортов: Ладанный, Алеатико, Мускатов: М.белый, М.чёрный, М.розовый,

М.фиолетовый, И.Венгерский, М.Магарача, М.александрийский. Сульфитируют сусло 75-100 мг/л сернистого ангидрида, а затем настаивают на мезге 24-36 часов.

В остальном технология не отличается от выработки сладких вин. После осветления, фильтрования проводят тепловую обработку вина в закрытых ёмкостях при температуре 35-40 в течение 2-3 месяцев.

Темно-золотистое, с лимонным вкусом и цитронными тонами вино, с нежным и приятным букетом - Мускат Коктебель (из сорта Мускат белый).

Сорт вина имеет крепость 16%, сахаристость - 16%, кислотность - 4-5,5 г/л. Хорошие вкусовые качества и приятный букет приобрели: Мускат белый и розовый марки "Пўвденнобережний", Мускатов белого и розового "Десертный", Муската белого "Лўвадўя", Муската белого "Червоного Каменю", Муската чёрного "Массанндра".

Для выработки этих вин используются вышеперечисленные мускатные сорта, а также Алеатико и Аликант.

Токай

Сбор винограда начинают, когда сахаристость сока достигает 20%. Используют сорта: Фурминт, Гарс Левелю, 15% мускатных сортов, Мюскаделя (Педро крымский). Сусло сульфитируют 50-100 мг/л сернистого ангидрида, настаивают его на мезге 24-36 часов. Спиртование, в отличие от промышленной технологии, не проводят.

Температуру брожения выдерживают 18-25 . Срок его - 2-3 месяца. После брожения остаётся сахара в вине 0,3%, спирта - 9-12%.

Сахар, мёд при выработке сухих вин не добавляют в сусло.

Шампанские вина - напиток богов

К группе игристых вин относятся шампанские вина, которые получают наыщая виноградное натуральное вино углекислотой, при вторичном брожении в герметически закрытых сосудах, бутылках из толстого стекла под давлением.

Родиной шампанских вин и шампанского производства является провинция Шампань, Франция. В середине XVII века здесь было получено первое игристое вино. В России первое шампанское вино было выработано в 1799 году в Крыму. Сейчас всемирную известность имеют: совхоз-завод "Новый свет" (Крым), Артёмовский завод шампанских вин, Донецкая область, Киевский ЗШВ, Харьковский ЗШВ.

Шампанское можно приготовить и в домашних условиях

Виноматериалы из одного сорта винограда смешивают, осветляют и с нхи готовят купажи. Вместе с молодым вином в

купаж (смесь) вводят 20% шампанских виноматериалов двухлетней выдержки. Купажный материал выдерживают при температуре 10 в течение 30 дней.

Затем в купаж вводится "тиражный" ликёр (50-60% раствор кристаллической сахарозы). При бутылочной "Шампанизации" ликёр добавляют из расчёта 22 г тиражной смеси на 1 л. Одновременно с ликёром в купаж вводят разводку чистой культуры дрожжей, сернистый ангидрид, бентонит и лимонную кислоту (1 г на 1 л смеси).

Готовую смесь перемешивают и разливают в толстостенные бутылки ёмкостью 0,7-1 л, укупоривают тиражной пробкой и закрепляют металлической скобой. Бутылки с тиражной смесью (кюве) укладывают горизонтально на стеллажи на брожение и выдержку (на 3 года) при температуре 10-15 .

В процессе выдержки бутылки 3-4 раза взбалтывают и перекладывают. После двух лет выдержки бутылки погружают в пюпитры (станки) в наклонном положении вниз, до 30-40 .

Затем проводят ремюаж - сведение осадков в тиражную пробку. Это делается вибрирующим встряхиванием бутылки (пробка обращена наклонно вниз). Эта операция требует сноровки и навыка.

После этой операции проводится дегоржаж - удаление осадка из бутылки, вместе с пробкой. Для этого быстро удаляется пробка с осадком, а в бутылку доливается заранее приготовленная смесь - "экспедиционный ликёр" (раствор сахарозы - чистого сахара, пятилетней выдержки коньячный спирт или коньяк марки КВ, 1 г на 1 л лимонной кислоты). В ликёре должно ыбть: спирта 11-11,5%, сахара - 70-80%, кислоты - 7-8 г/л.

Затем бутылку закрывают новой экспедиционной пробкой и закрепляют проволочной уздечкой (мюзле). Готовое шампанское укладывают в штабеля и выдерживают 15 дней при 17-20 .

Экспедиционный ликёр вводят из расчёта содержания инвертного сахара в бродильной смеси по маркам шампанского, - самое сухое - 30 г/л, сухое - 52 г/л, полусухое - 72 г/л, полусладкое - 102 г/л, сладкое - 122 г/л.

В ходе шампанизации должно быть сброжено 18-22 г/л сахара при давлении 4 атм/куб.см.

Ни одна свадьба, праздничное торжество не обходятся без шампанского солнечного, золотистого напитка.

Большой популярностью и мировой известностью пользуются марки шампанского: "Мускатное игристое" (УНИИ Магарач, которое делается из сорта Мускат белый фронтиньянский и лёгкого столового вина), "Севастопольское игристое" (Кабарне Совиньон, Цымлянский чёрный, Матраса, Хиндогны), Советское

шампанское сухое, полусухое, красное игристое Артёмовского завода шампанских вин, завода "Новый свет" (Крым), Одесского завода ШВ.

Шипучие вина

Для выработки этих вин в сухие виноматериалы добавляют сахарный сироп и вводят углекислоту в сатураторах.

При выработке шипучих вин особое внимание надо уделить на дезинфекцию тары (бочек, бутылей, бутылок). Её обрабатывают антиформалином, 0,5% перманганатом калия, 1-2% раствором хлорной извести, формальдегидом (окуривание 150 г на 100 дкл), сернистой кислотой, сернистым ангидридом (100 г/ 1 куб.м), раствором катапина (0,5%), 0,5 % девмола и другими.

Затем проводят выщелачивание тары холодной, питьевой водой.

Коньяки

Родиной коньячного производства является Франция. В 1701 году между Францией и Англией разразилась тридцатилетняя война за рынки сбыта и испанское наследство. Торговля винами пришла в упадок, у виноторговцев скопилось огромное количество вина. Часть вин перегоняли на водку. Торговцы города Коньяк хранили виноградную водку в дубовых бочках. После нескольких лет вынужденной выдержки напиток вдруг приобрёл золотисто-янтарный цвет, мягкий и приятный букет и вкус. Коньяк как напиток был открыт и быстро завоевал новые рынки сбыта, принёс баснословные барыши владельцам и торговцам вин.

На Украине широкую известность приобрели коньяки: "Чайка" (КВ), "Славутич" (КККВВК), "Аркадия" (КК), "Юбилейный" (КВ), "Черноморский", "Тисса", "Карпаты", "Одесса", "Ки?в", "Таврия" (КВ), "Коктебель" (КВ).

Эти коньяки вырабатывались из сортов винограда: Тербаш, Ркацители, Баян Ширеб, Шабаш (Крым), Бакатор, Рислинг итальянский, Серемский зелёный (Закарпатье) и других. В коньяках содержание сахара колеблется от 0,7 до 2,5%. Наиболее крепкий армянский коньяк "Ереван" имеет крепость 57%. В ходе выдержки коньячного спирта (получается после двойной перегонки виноградных вин: 1 - до 25-29% спирта, 2 - до 62-70%) в дубовых бочках, экстрагируются такие ценные вещества как лигнин, танин; напиток приобретает янтарно-золотистый цвет, ванильно-шоколадный тон букета. Коньячный спирт выдерживают в дубовых бочках от 3 до 16 лет (как на Одесском заводе коньяков), кроме этого, в домашних условиях коньячный виноматериал допускается выдерживать в эмалированных,

герметически закрытых ёмкостях с измельчённой дубовой корой.

В коньячный виноматериал обязательно надо вносить купажную смесь: дистиллированная вода, сахарный колер (пережженный сахар), сахарный сироп. Купажная смесь вливается в молодой коньяк, затем фильтруется и ставится на отдых на 3-6 месяцев.

В последние годы многие домашние мастера-виноделы Молдавии, Крыма, Закарпатья, Закавказья и Средней Азии, по разрешению местных советов народных депутатов и наличии лицензии, производят коньячные напитки, не уступающие коньякам, выработанным на зарубежных и отечественных заводах.

Коньячным виноматериалом служит винный, этиловый спирт из высокосахаристых сортов винограда, двойной перегонки, крепостью не менее 40-60%.

Коньяки должны отвечать следующим нормативным кондициям:

Показатели, Ординарные, +, Марочные, +, +, +

ˆ, 3 звёздочки, 4 звёздочки, 5 звёздочек, КВ, КВВК, КС

СОДЕРЖАНИЕ:, , , , , ,

Этилового спирта %, 40, 41, 42, 42, 43-45, 40-57

Сахара г на 1 л, 15, 15, 15, 12, 7-25, 7-20

Метилового спирта в % к объёму, 0,1, 0,1, 0,1, 0,1, 0,1, 0,1

Меди мг на 1 л, 8, 8, 8, 8, 8, 8

Железа мг/л, 1, 1, 1, 1, 1, 1

По выдержке коньяки делятся на: ординарные (3, 4, 5 звёздочек выдержка - 3-5 лет), марочный - 6-10 лет (КВ - 6-7 лет, КВВК - 8-10 лет, КС - более 10 лет), коллекционные (выдержка 5 лет).

В исходном виноматериале должно содержаться спирта - 8%, кислот - 4-5 г на 1 л, летучих кислот - 1,3 г/л, сернистой кислоты - 1,5 г/л.

Виноматериал, после двойной перегонки, с нагревом до 60-70 , заливают в дубовые бочки и подвергают тепловой обработке с режимом: температура 35-45 в течение 45-50 дней. Купаж (смешивание коньячного виноматериала) составляется из:

- дистиллированной воды,
- сахарного сиропа (1 кг на 0,05 дкл),
- коньячного спирта.

Осветление вина производится путём оклеивания привычной триады: бентонит, жёлтая кровяная соль, танин, (рыбий клей с яичным желтком). Оклейка ведётся 12 дней.

Отдых вину даётся до 3 месяцев. Затем производится обработка коньячного материала холодом в нарастающем режиме: +12 , 8 , 4 , 0 , - 2 на протяжении 5-10 дней.

После чего коньячный материал фильтруется и разливается в бутылки, бутыли, бочки для выдержки от 3 до 10 и более лет.

В подвальном помещении, где хранится коньяк, температура должна выдерживаться в пределах 6-8 С.

Игристые вина

Сбор и дробление винограда начинают , когда кривая процента сахара вырастет до отметки сахарометра 17 (5-9 г/л кислот).

Сорта используют такие: Кабарне, Матраса, Саперави, Рубиновый, Магарача, Цымлянский чёрный, Молдавский чёрный, Амурский, Арени, Кахет, Пино французский, Аликант и другие.

Оклейку, осветление проводят 12-15 дней, купажирование через 20 дней, повторно обрабатывают желатином, дают отдых 20-25 дней и проводят "шампанизацию" (насыщение вина углекислым газом в сатураторах, 14-15 дней, давление 2-4 кг/ кв.см, а в бутылки после разлива - 0,7-0,8 кг/кв.см).

Брожение проходит при температуре 20 в течение 12 дней.

РАЗДЕЛ 8. ПЛОДОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ ВИНА

Названные вина являются ценным пищевым продуктов. Их готовят из купажей соков плодов, ягод, настоев лекарственных трав, других дикорастущих растений, органических и минеральных добавок. В сусло добавляют (2-10 г/л) настоя лекарственных ингридиентов, содержащих минеральные соли, аминокислоты, микроэлементы, витамины, антибиотики и фитонциды.

Эти вина способствуют лечению (в малых дозах употребления вина) сердечно-сосудистых заболеваний, заболеваний опорно-двигательной системы, дыхательных путей, желудочно-кишечных, органов внутренней секреции, способствуют улучшению процессов кровообращения, кровеобразования, обмена веществ, пищеварения, сохранению иммунитета человека.

Названные вина должны соответствовать таким требованиям:

Группы,, типы вин, Наименование вин, Кисл. г/л, Сахара г/100 мл, Спирта % , Цвет вина

Вина стол. сухие,, белые, белое сухое, 7, -, 6-10, светло-янтар.

, яблочное сухое, 7, -, 6-12, золотисто-янт.

, розовое сухое, 7, -, 6-10, светло-розовое

Вина столовые полусладкие белые, яблочное п/с, 6, 6, 6-12, золот.-янтарн.

, белосмородинное, 7, 6, 6-12, тёмно-золот.

, крыжовниковое, 7, 7, 6-12, светло-золот.

Розовые красные, клюквенное п/с, 7, 7, 6-12, светло-красн.

, красносмородииное, 7, 7, 6-12, тёмно-рубин.

, черносмородинное, 7, 7, 6-12, -"

Вина игристые белые, яблочное игристое, 7, 5, 8-11, светло-золот.

Вина шипучие белые, яблочное шипучее, 7, 7, 8-11, -"

розовые, клюквенное, 7, 10, 8-11, розово-красн.

При выработке вышеуказанных вин, напитков следует рассчитать такое количество сахара и кислот, чтобы получить спирта в вине 3-6% (большинство госстандартов расчитано на крепость вин от 6 до 12%, как это видно из вышеприведенной таблицы).

Техническими условиями предопределяется, что можно хранить без переработки плоды ягод и фруктов: от 2 часов до 5-10 суток.

Например: плоды земляники, малины, ежевики - 6 часов, вишни, абрикоса, черники, смородины (белой и красной), алычи, сливы, черешни, крыжовника - 24 часов, чёрной смородины, кизила, яблок, груш - 48, рябины (красной и черноплодной) - 3 суток, дикорастущих яблок и груш - 5-10 суток.

РАЗДЕЛ 9. ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВИН

Виноделу надо помнить ряд правил.

После сбора, сортировки плодов проводится мойка, а затем их дробление, прессование. Перед прессованием мезгу лучше залить сульфитированной водой, 150-200 мг/л ангидрида и 6 часов или 12 часов настаивать. Питьевую воду, очищенную от солей жесткости, в объёме 30% от веса мезги.

Выжимки, залитые водой, нагревают до 70-80 , извлекают красящие, ароматизированные и дубильные вещества и прессуют. Во вторичный сок добавляют 50-100 мг/л сернистого ангидрида, а затем используют в купаж.

Соки, предназначенные на сухие вина, сбраживают до получения 3-5% естественного спирта.

Сахар добавляют из расчёта, что 1,7 г его образует 1 г спирта.

Вносят чистую расу дрожжей, активное брожение идёт 10-20 дней при температуре 25-28 . Дображивание сока завершается за 3-5 недель. Переливку (проветривание), пастеризацию, оклейку, фильтрование и разлив осуществляют по обычной технологии для вин.

Правилами разрешено добавлять 30% воды в соки яблок, черники, ежевики, малины, земляники, черноплодной рябины, груш, слив, черешни, брусники. 45% воды добавляется в соки: алычи, кизила, крыжовника, смородины. 50% воды - в соки клюквы, рябины красной, лимонника.

Для обеспечения питания дрожжей азотом в соки вносят 2-4 г/дкл фосфорнокислого аммония или 25% раствор аммиака по 4 мг/дкл.

Оклейку сусла проводят при комнатной температуре 5% винно-водной суспензией бентонита (разводка 80% воды и 20% бентонитовой глины).

Спиртование малоалкогольных вин в основном не проводят. Некоторые особенности приготовления столовых сухих вин осенне-зимних сортов яблок, крыжовника, белой и красной смородины, черники, чёрной смородины.

Сок разбавляют до требуемой титруемой кислотности - 7 г/л и подсахаривают для получения 6-10% спирта (правило двойных доз).

Сахар вносят в два приёма: первый раз - 70%, второй - 30%. При каждом внесении добавляют по 1 г (на 1 дкл) фосфорнокислого аммония. Затем вносят чистую рассу дрожжей типа Вишнёвая 33.

Для гидролизации пектиновых веществ (особенно сока яблок, айвы) применяют фермент Авоморин ППК.

Крыжовниковую мезгу настаивают 2-3 дня на воде, потом вносят дрожжи. После брожения, отстоя, фильтруют.

Выжимки сульфитируют сернистым ангидридом - 100 мг/л в течение 12 часов. Затем прессуют.

Для извлечения красящих веществ из черносмородинной, черноплоднорябиновой, краснорябиновой мезги проводят тепловую обработку при температуре 60-70 , 8 часов настаивают и прессуют.

Сбор и отбор плодов и ягод надо вести тщательно. Надо помнить, что гнилые, обработанные ядами, зелёные плоды содержат большое количество метилового, бутилового спиртов, фенолов, сероводородистых соединений, которые вредны для организма человека. Исключение составляют ягоды земляники, пораженные серой гнилью (налёт мышинного цвета) в начальной стадии развития. Однако, вино из таких ягод требует повышенного внимания, исправления, больших доз сульфоматериалов, более длительной выдержки - не менее 7-8 месяцев.

Хорошо зарекомендовал себя самодельный съёмник плодов с высокоштамбовых деревьев (особенно яблок, груш, айвы, слив) - рис. 15.

Яблочное столовое вино

Лучшие сорта для виноделия - осенне-зимних сортов, так как они содержат больше сахара, кислот и танинов, чем летние. Это Антоновка, Пармен зимний золотой, Бойкен, Славянка, Анис, Джонатан, Ранет Бизгуда, Р. Ландсберга, Тиролька, Ранет Симиренко. Зимние сорта перед дроблением надо выдержать в лёжке 25-30 дней.

Кондиционное, ароматное вино получается из смеси летних сортов Ранет бумажный, Пепен литовский, Папировка, Титовка, Грушовка московская.

Сок из ранетов, из-за высокой кислотности следует разбавлять водой до расчётной потребности. Или же в купаже смешивать с соком сладких яблок и груш.

Айва

Вино из айвы, правильно приготовленное, издавна является достойным украшением стола. Танины и пектины, флавоны, ароматические вещества позволяют по технологии яблок получать ароматное, десертное и ликёрное вино.

Вишня

Из вишни готовят десертные и сухие вина, которые не требуют выдержки.

Чёрная смородина

Из неё получается тёмно-красное, тягучее вино, ликёрного типа, а также десертные, сладкие и сухие вина. Вино имеет специфический, сильный запах и аромат, хороший букет. Целесообразно смешивать все три вида смородины в купажах, при чём сок черной должен составить 70% объёма, белой и красной - 30%.

Красная и белая смородина

Из красной смородины получаются вина с рубиновым цветом, из белой прозрачные, кремово-золотистые вина. В вино из красной смородины для аромата добавляют вино из клюквы, вишни, тёрна, чёрной сомродины или кизила. Очень нежные вина, с тонким букетом получают из белой смородины сорта "Версальская".

Малина

Из малины готовят целебное, "потогонное" высококачественное вино ликёрного типа. Вина отличаются рубиново-красного цвета, с пьянящим, нежным ароматом, хорошо осветляются, используются без выдержки. Для виноделия используют красноплодные сорта: Мальборо, Техас, Усанка, Калининградская и другие.

Черника и голубика

Из черники готовят столовые, сухие вина. А десертное вино - с соком более кислых ягод. Черника - скоропортящаяся, нежная ягода, требует бережного сбора и немедленной переработки, иначе вино быстро скиснет.

Сок голубики смешивают в купаже со смородиной. Отдельно сок голубики на вино непригоден.

Клюква

Кто имеет возможность выехать в центральные районы

России, тот может заготовить клюкву. Из неё рекомендуется приготовлять десертные вина. Лучше собирать подснежную клюкву, которая имеет больше сахаров и меньше кислот. Ягоду надо хранить в замороженном состоянии, поэтому вино из неё можно делать круглый год.

Сок имеет высокую кислотность, его надо сильно разбавлять водой (до 40-45%), вино получается из-за этого слабым.

Земляника

ГЛАВА VII. МЕНЮ СТАРОСВЕТСКОГО РУССКОГО СТОЛА

РАЗДЕЛ I. ОБЕДЫ

В этой книге собраны изысканные блюда старосветского славянского стола, а также вегетарианского, постного, диетического столов.

Люди среднего достатка в 1820-1903 гг. в течение года имели разнообразный и полноценный стол, основанный на приготовлении блюд из домашних запасов, заготовок лесных ягод, грибов, мёда, дичи, птицы, рыбы и других продуктов. Меню готовилось на семью, состоящую из 3-6 персон. Об этом пишет в своей книге Е.И.Молоховец "Советы молодой хозяйке", издана в 1861 году.

Большинство блюд, которые готовили старосветские хозяйки подходят и современным.

Январь

Обед 1-й. Пирог с рыбой. Бульон с кнелью, стерлядь на шампанском. Бульон с мясом и картофелем. Индейка фаршированная с салатом из маринованных вишен. Торт сливовый.

2-й. Щи из маринованного щавеля с фрикадельками. Фарш из телятины. Телячьи ножки под белым соусом. Рябчики (курица) жаренные с огурцами и брусничным салатом. Крем яблочный со сливками.

3-й. Суп королевский с греночками и кнелью. Щука фаршированная под красным соусом. Суфле из сметаны. Утка фаршированная. Мороженое крем-брюле.

4-й. Бульон красный с пирожками. Заливное из поросёнка. Морковь, репа, картофель и капуста с молочным соусом. Жаркое из каплуна (петуха) с соусом из трюфелей. Мороженое фруктовое - тутти-фрутти.

5-й. Борщ малороссийский с крутонами. Жаркое - говядина, гусарская печень. Картофельная котлета с грибным соусом. Карп жареный с соусом из грецких орехов. Компот из апельсинов и чернослива.

6-й. Суп с капустной сафой с греночками и сыром. Паштет из индейки. Суфле из грецких орехов. Жаркое - заяц (кроль) с

салатом из маринованной свеклы.

7-й. Колдуны литовские. Суп-пюре из курицы. Рыба белая разварная (стерлядь). Жаренные мозги с соусом из трюфелей. Жаркое - телятина с салатом. Пломбир сливочный.

8-й. Суп с лимоном. Котлеты свиные с горошком и лимоном. Пудинг бисквитный. Жаркое - говядина тушеная с красным вином. Трубочки со взбитыми сливками.

9-й. Суп белый с пирожками из говядины. Майонез из рыбы с зелёным соусом. Суфле из курицы, дичи. Жаркое - баранина с луком-шарлотом. Бланманже зелёное в фисташках.

10-й. Суп-пюре из дичи. Щука под соусом. Грибы жареные. Фаршированная капуста по-литовски. Говядина тушеная с крепким соусом и салатом из мочёных яблок. Торт миндальный.

11-й. Суп-пюре из риса с греночками. Жаркое - говядина паровая с соусом из солёных рыжиков, с мясными пышками, морковь, редька, картофель, капуста с молочным соусом. Рыба жареная с огурцами. Блины голландские с сабионом.

12-й. Уха. Говядинажаркое с соусом из солёных рыжиков. Сырники. Телятина с макаронами. Пломбир.

13-й. Бульон с рисовыми крокетами. Паштет из рыбы. Каша пшеничная рассыпчатая с курицей, дичью. Говядина - жаркое с салатом и картофелем. Сметанник.

14-й. Пирог с сёмгой и саго. Бульон с греночками, разварная говядина с бульоном. Жаркое - баранина со сметаной. шарлотка из яблок с гренками.

15-й. Бульон крепкий с вином и пирожками. Паштет-заливное из дичи. Пудинг из саго с сабионом. Жаркое - заяц (кроль) с салатом. Крем из сливок (сметаны).

16-й. Суп рыбный с мясным бульоном. Говядина - булья с тушеными грибами. Пудинг бисквитный. Жаркое - индейка с салатом. Желе фруктовое.

17-й. Борщ польский. Курица (петух) с соусом из сельдерея. Пудинг из мозгов. Карп жареный с салатом. Компот из сушеных фруктов.

18-й. Бульон с кореньями и пирожками из говядины. Ростбиф. Майонез из курицы фаршированной. Пунш-гляссе из фруктового сока. Жаркое - утка дикая с салатом. Фруктовое желе.

19-й. Щи из щавля и фарш грибной. Рыба разварная под соусом. Редька со сладким фаршем. Пломбир яблочный

20-й. Суп из лимонов, с перловой крупой. Разварная говядина - булья. Морковь с жареными почками. Лососина жареная с салатом. Торт рассыпчатый.

21-й. Бульон с кореньями и пирожками из говядины. Заливное из кроля (зайца). Пудинг из фаршированной капусты.

Жаркое - курица (тетерев) с салатом. Компот фруктовый.

22-й. Солянка, грудинка вареная с изюмом. Картофель под бешамелем. Говядина по-английски с салатом. Бланманже миндальное.

23-й. Бульон красный валахский с пирожками. Паштет из каплуна (петуха). Грибы тушеные. Рыба печёная с салатом. Пирог бисквитный.

24-й. Суп из курицы. щука с хреном. Зелёный горошек с котлетами из грибов. Жаркое - грудинка баранья. Безе яблочное и пирожное.

25-й. Суп-пюре из зайца)кроля) с греночками. паштет-заливное из перепелов. Суфле из каштанов. Жаркое - индейка фаршированная. Пломбир миндальный.

26-й. Колдуны. бульон из дичи. Разварная рыба под соусом. Соус из каштанов. Жаркое - телятина с вишнями. Торт итальянский бисквитный.

27-й. Суп-пюре из сушеного гороха с ветчиной. Караси жареные со сметаной. Вермишель на молоке с ванилью. Баранина жареная на вертеле. Взбитые сливки с рисом.

28-й. Уха. Индейка (курица) с рисом по-французски. Говядина тушеная с картофельными крокетами. Трубочки с вареньем.

29-й. Суп из сушеных вишен. Рубленная котлета с овощным соусом. Жаркое - свинина с соусом из чернослива. Пирог из вафель.

30-й. Пирог со свежей капустой. Бульон с кореньями, разварная говядина - булья. Мозги под соусом. Жареная дичь (глухари). Английский мусс.

31-й. Суп кровяной из гуся или свинины. Судак разварной с гренками и укартофелем. Вермишель с мясным фаршем. Фаршированная жареная грудинка с салатом. Суфле из бешетеля.

В феврале, кроме названных блюд, готовят суп-рассольник с почками, фрикасе из грудинки, борщ из печёной свеклы с вином, жаркое - рулет.

В марте - суп-пюре из чечевицы, голуби под соусом, пирог с телячьим ливером.

Масленица (март)

17-23 дни - обеды.

17-й день. Суп-пюре из артишоков. Говядина по-португальски или говяжьи котлеты. Жаркое - фаршированные куры (куропатка) с салатом. Мусс апельсиновый.

18-й. Блины гречневые. Суп из индейки. Лососина с горчичным соусом. Жаркое - каплун (глухарь) с салатом. Мусс английский.

19-й. Блины гречневые. Бульон красный с кореньями.

Майонез из рыбы. Индейка фаршированная каштанами. Пломбир кофейный.

20-й. Блины. Суп рыбный на мясном бульоне. Карп печёный с соусом из грецких орехов. Паштет из курицы (дичи). Желе из разных цветов.

21-й. Блины со сливочным маслом. Суп-пюре из курицы. Котлеты из каплуна (петуха). Жаркое - филей из телёнка или лося. Крем яблочный.

22-й. Блины. Бульон крепкий с вином. Говядина-филей, шинкованный трюфелями или щука с картофелем по-немецки. Филей индейки с пюре из вишен. Мусс из розового цвета.

23-й. Колдуны или блины. Суп королевский. Паштет из телятины с печёнкой. Жаркое - дичь (заяц) или кровь с салатом. Пломбир миндальный.

Март - рекомендуются постные или маслянные обеды.

Апрель (Пасха)

К столу в день Святого Христова Воскресенья готовятся обеды: кулики, бабы, мазурки, пляцки, торты, яйца крашенные, барашек из масла, окорок печеный, ветчина свежепросольная вареная, индейка фаршированная. Жаркое заяц, холодное жаркое - телятина, оленина. Говядина маринованная, поросёнок фаршированный. Хлеб, хрен, горчица, уксус, оливковое масло, разные водки и вина, кресс-салат, баум-кухен.

1-й день Пасхи.

Обед 1-й. Бульон мясной. Жаркое - телятина, поросёнок фаршированный. Кулики, бабы, яйца.

2-й. Суп из курицы. Подогретое фаркое. Торт, пирожное или баба.

3-й. Щи из щавля с кожицей от окорока и крутыми яйцами. Говядина филей с сабионом. Жаркое - индейка с салатом. Желе апельсиновое.

4-й. Бульон с кореньями и капустой, пирожки с мясным фаршем. Майонез из индейки, фаршированной печёнкой. Суфле из сметаны или пудинг из щуки. Жареная дичь с салатом.

5-й. Щи зелёные из крапивы, пирожки или блины с раковым фаршем. Каплун с соусом из трюфелей. Плум-пудинг. Говядина филей по-венски с салатом или говядина жареная в булке. Крем-брюле.

6-й. Щи зелёные из крапивы с пирожками. Стерлядь или другая рыба с хреном и картофелем. Соус из каштонов с красным вином или пудинг. Говядина тушеная с вином и салатом. Блины по-английски.

7-й. Бульон мясной красный с саго, слоёные пирожки с фаршем из налима. Заливное из рыбы (судака). Соус из крапивы

или шпината с гренками и котлетами из мозгов. Каплун с соусом из трюфелей. Кисель со взбитыми сливками.

8-й. Щи из зелёных овощных культур с крутонами из гречневых круп. Щука под красным соусом, земляная груша с сабионом. Жареный рулет из трёх сортов мяса (говядины, телятины, свинины). Молочный заварной крем.

9-й. Бульон крепкий с вином и пирожками. Паштет из откормленной индейки. Капуста по-литовски. Говядина по-португальски с салатом. Желе апельсиновое.

10-й. Суп белый с греночками. Варёный окорок молодого вепря (кабана). Соус из сморчков с мозгами. Котлеты, телячьи в слоёном тесте. Рисовая каша с маслом.

11-й. Колдуны. Суп-пюре из курицы и греночки. Говядина тушеная с красным вином. Жардиньер (блюдо из тушеного картофеля и овощей). Рыба жареная с салатом. Торт рисовый.

12-й. Суп-пюре из карасей. Ростбиф. Морковь, репа, картофель и капуста с молочным соусом. Говядина жаоеная с яичницей. Крем из сырых сливок.

13-й. Суп-пюре с перловой крупой, пирожками с грибным фаршем. Курица с черносливом. Спаржа с сабионом. жаркое - баранина. Пирожное английское.

14-й. Суп из налима (другой рыбы). Говядина тушеная с крепким соусом, зелёный горошек с котлетами из грибов. Жаркое - цыплята илои телятина. Крем из сметаны.

15-й. Суп-пюре из овсяных круп с ветчиной. Говядина жареная по-французски. Вареные мозги, под соусом с лимонным соком7. Рыба жареная с салатом. Петишу с шоколадным бешамелем.

16-й. Ботвинья. Говядина в виде фаршированных зразов. Воловый рубец под соусом с обалянкой. Рыба печёная с салатом. Желе "Московит".

17-й. Суп итальянский с макаронами. Грудинка вареная под соусом. Молочный соус из раков. Говядина тушеная с салтом. Крем из сабиона.

18-й. Пирог со свежей капустой и копчёным сигом. бульон с фрикадельками из сыра. Телячий рубец под соусом с мозгами. Говядина тушеная в горшке с салатом. Холодец шоколадный.

19-й. Русская кулебяка с рыбой. Бульон красный с клёцками. Крапива с яйцами. Жаркое - дичь с салатом. Сыр английский и стружки миндальные.

20-й. Суп французский Жюльен с пирожками. Паштет из рыбы (лососины). Соус из сморчков с мозгами. Жаркое - каплун с салатом. Торт "Евгения".

В мае, июне, июле, августе превалируют овощные, мясные,

рыбные супы, холодник польский с курятиной, говядиной, молодым картофелем, зелёным горохом, тсаринный курник, жаркое, пилав из баранины, паштет из цыплят, соусы из зелёной фасоли, репы, редьки, шпината, щавеля, пироки с начинкоц из лесных и культурных ягод, рыбы.

В сентябре, октябре, ноябре и декабре в меню преобладают мясные бульоны, суп Потофе, поросята, гуси, индейка, куры, утки жареные, жаркое из баранины, говядины, филей, ростбиф, котлеты, омлеты, пудинги из моркови, яблок, дыни, тыквы, кисели, компоты, сбитые сливки, сметана, торты и пироги, фрукты и пирожное, молодые вина, наливки, напитки и соки.

Подаются желе апельсиновое, мусс лимонный, парфе из земляники, крем-брюле, желе из роз, мазурок из сухофруктов, петишу заварное, бланманже миндальное. Подают также клопс и аркас.

Рождество Христово

На этот старинный христианский праздник на стол подаются крепкие красные и белые мясные бульоны, ростбифы, филеи, жаркое из курицы, баранины, говядины и свинины, солонина, копчёная дичь, мясо и рыба жареные и фаршированные, рождественский гусь с яблоками, поросёнок фаршированный, утка с лапшой и яйцами. Вареники с творогом, жареная рыба, соусы из грибных и овощных блюд под красным и белым вином, пудинги, кремы, кисели, компоты, торты и пироги, фрукты.

К блюдам подаются коньяки, ром, шампанское во льду, крепкие, десертные и столовые вина, наливки, пиво, напитки и соки.

Обеды на сырной неделе

1-й. Блины русские. Суп из кореньев (овощей).

2-й. Блины гречневые. Суп из картофеля, рыба жареная, каравай из лапши.

3-й. Блины гречневые, уха, рыба холодная, драчена из лука, молока и яиц.

Закуски холодные

Балык осетровый, ветчина солёная, копчёная, вареная, грибы маринованные, солёные, гренки с селёдкой, груши в мёде, гусь фаршированный копчёный, икра осетровая свежая, паюсная, красная; колбаса свиная из ливера, кровяная, копчёная. Колбаса литовская копчёная. Колбасы: итальянская, московская, польская, кровяная, с языком. Кильки, минога, судак, угорь маринованный. Паштет холодный из дичи, заяц (кроль) копчёный. Сельдь копчёная. Ряпушка маринованная и копчёная, рыжики солёные. Редька, редис. Рулет из гусиных полотков. Рулет из поросёнка. Рулет из щуки. Рулет из фаршированной индейки. Селёдка с

гарниром. Сыр яблочный к водке. Сыр из слив. Сыр домашний белый со сметаной. Сыр вроде голландского. Сыр из шампиньонов. Сыры: пот-кез домашний, стильтон, русский Мещерский, русский Честер, пармезан, швейцарский, английский, голландский из дичи, зелёный гамбургский, де-бри. Сосиски копчёные, сардинки, корюшка (селява) маринованная. Устрицы. Язык копчёный и фаршированный. Масло: сливочное, селёдочное, креветочное, анчоусное, шоколадное.

Вина, напитки к аперитиву и холодным закускам:

Водки старые: Ерофеич, миндальная, тминная, запеканка, рябиновая. Магазинные: Петровская, Смирновская, Крымская очищенная. Водки сладкие ротафии: из персиков, из трёх сортов фруктов, малиновая, с кардамоном, тминная с гвоздикой, мятная, анисовая, лимонная, апельсиновая, с перцем, вишнёвая, черносмородинная.

Горькие водки магазинные: померанцевая, желудочная, рябиновая, крымская, Доппельт-Кюммель, Полынная, Джин голландский, Двойная крымская, Доппель-Корн, Стара вудка, столовое очищенное вино, виски, коньяки.

К завтраку в 1870-1890 гг. подавались вина: медок типа Жульен, лафит, рейвенские: Мозельвейн, Гохгймер, Иоганнисбергер, Маркобруннер.

Бургундские вина: Макон, Волнау, Нюи (для детей). Пунши холодные: холодный дамский, фрейлинский, сабаион, Глинт-вейн, а также кофе, чай, какао, шоколад, квасы, соки.

В настоящее время из-за резкого уменьшения производства хороших вин, упор надо делать на приготовление высококачественных домашних водок, коньяков, вин и наливок.

Напитки во время танцев

Оршад, лимонад, оранжад, напитки из клюквы, малины, смородины, фисташковый напиток, барбарисовый напиток, апельсиновый напиток, сок малиновый, мороженое.

Десерт

Апельсины, корольки, мандарины, груши (дюшес, амуреты, бергамоты, бери), яблоки (опорт, антоновка, титовское, крымское, розмарин, Золотое семечко, шафранные ранеты, кальвиль, ранет Симиренко, Батул), айва, имбирь, клюква, померанцы, абрикосы, сливы, виноград. Пастилы фруктовые, желе, орехи, миндаль, фисташки, изюм, винные ягоды, халва, рахат-лукум, шоколад, конфеты, монпасье, пряники, печенье.

Десерт домашнего приготовления

Все варенья, все желе, пастилы домашние, морсы фруктовые, пюре фруктовые, смоквы из яблок и груш, слив и винограда, рябины, ликёрные вишни, морс, орехи в меду, конфеты из орехов,

рябина в сахаре, ликёрные абрикосы, персики, тянучки сливочные, рахат-лукум, пряники, печенье.

РАЗДЕЛ 2. СУПЫ, МЯСО, БУЛЬОНЫ

На бульоны и супы надо брать мясо от бедра, подбедёрка, ссека, костреца, огузка (булдышек). Вода: на 6 человек надо брать 15 стаканов воды для бульона, т.е. 5 бутылок воды, из которых должно увариться 2 бутылки воды.

Мясо и кости на6 человек на бульон берут 3 фунта и кипятят 3-4 часа сначала на большом огне до кипения, затем на слабом. Брез или жир, снятый с бульона, кипятят в отдельной кастрюле 2 часа, до осветления, затем процедить. Тогда суп не будет заплывать "салом".

Коренья: морковь, петрушка, сельдерей, порей, луковица, иногда репа, редька. На 6 человек берут: 1 луковицу, 2 моркови, 1 петрушку, 1/3 сельдерея, 1 порей. Кроме этого для навара и сладости ложат в суп сушеные грибы, репу, картофель.

Соль. На 6 чел. (9 стаканов готового бульона) надо 3 чайной ложечки соли. Половину этого количества вносят с кореньями, половину - перед отпуском (снятием с плиты).

Если хозяйка пересолила суп, не спешите его выливать. Надо взять стакан крупчатой муки или риса, завязать в чистое полотно и опустить в пересоленный бульон, после этого мука вытянет соль, хотя бульон станет немного мутным.

Окраска бульона янтарным цветом.

1. Сварить отдельно шелуху от 2 луковиц.

2. 1 луковицу мелко искрошить, поджарить в ложке масла.

3. 2 куска сахара истолочь, высыпать на сковородку, 2 моркови, 1 петрушку, 1/3 сельдерея - поджарить до тёмного цвета на плите.

Осветление бульона.

Если бульон мутный: 1. Дать бульону отстояться несколько часов, процедить.

2. Вбить в него 2-3 сырых яичных белка (альбумины) и процедить.

3. Для прозрачного бульона надо цедить через салфетку с промокательной бумагой.

4. Приготовляется оттяжка. 1 фунт свежего мяса пропустить через мясорубку, вбить в него 2-3 яичных белка, развести 1,5 стаканами холодной воды, размешать. За полтора часа до отпуска добавить в него стакан горячего бульона, размешать, влить в кипящий бульон и варить 1,5 часа, чуть приоткрыв крышку. За это время оттяжка свернётся. Вынуть оттяжку дуршлагом и процедить бульон.

Бульон красный и желтый.

Бульон жёлтый. Взять 3 фунта (1,2 кг) мяса, положить в кастрюлю, влить 6 глубоких тарелок воды, т.е. 9 стаканов, вскипятить три раза на большом огне, снимая накипь. Влить ещё 5 стаканов воды и вскипятить 3 раза.

Поднять мясо вилкой над кастрюлей, ложкой облить бульоном, смыть накипь, переложить в другую кастрюлю и процедить в неё бульон.

Первую кастрюлю вымыть, переложить обратно мясо и процедить бульон, посолить его 1,5 чайными ложечками соли. Взять луковицу, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1/3 сельдерея, 1 порея и разрезать пополам. Одни половинки поджарить на масле. Опустить в бульон вторые половинки и свежую зелень этих овощных культур и 1/2 фунта картофеля. Варить на малом огне 2-3 часа, уваривать до отметки - 9 стаканов бульона (намечается деревянной меткой). Дать отстояться, снять жир ложкой. Вынуть говядину и процедить бульон в другую кастрюлю, очистить 2 яичными белками до полной прозрачности.

В бульон иногда добавляют: печёную луковицу, 2-3 сушеных гриба, 1 телячью почку, 1/2 столовой ложки сушеного зелёного горошка. Этот бульон подают с греночками, фрикадельками, пельменями, овощами, крупами и саго.

2. Бульон жёлтый "Консоме". Готовится так же, как и бульон под № 1, только в него ложат оттяжки (фарш из 1 фунта мяса с 3 яичными белками и 1, 5 стаканами воды и 1 стаканом горячего бульона). Через 1,5-2 часа варки оттяжка свернётся, её вынуть дуршлагом, бульон процедить.

Для консоме выделяется 4 фунта говядины, 1 фунт говядины на оттяжку, 3 яичных белка, 1-2 фунта бычьего хвоста, телячью почку, 1-2 сушеных гриба. Соли ложат 3 чайных ложечки. Положить 1-2 гвоздички, щепотку мускатного цвета.

3. Бульон красный, двойного увара (крепости). Взять 3 фунта говядины и 1 курицу, влить 3-4 ложки воды и на малом огне подрумянить куски мяса. Французы в консоме прибавляют 1 старого голубя, кролика или жареную куропатку. Далее, как и бульоны 1 и 2.

4. Крепкий бульон с вином. Готовится как бульон 3, только добавляется 1/2 стакана хереса или мадеры. С него можно приготовить щи из маринованного щавеля со сметаной и ложечкой грибной сои (или клёцками, греночками). Грибная соя - это двойной, крепкий грибной бульон с чёрным перцем.

5. Бульон с ромом. Раздробить кости бычачьей головы и булдышки, варить на малом огне 3 часа. Из мяса фелают фрикадельки с петрушкой. Подавая, к тарелке бульона влить по чайной ложечке рома.

6. Суп французский Жюльен. Сварить желтый или красный бульон 1, 2 или 3, очистить его мясной оттяжкой. Коренья поджарить в ложке сливочного масла до золотистого цвета.

Сварить нарезанную кружочками цветную капусту, спаржу, сушёный зелёный горошек и зелёные бобы. Листья шпината, щавеля и салата обдать кипятком, промыть водой на сите. Всё это положить в суповую миску, залить бульоном и подавать. На бульон идёт: 3-4 фунта говядины, 1,25 фунта (500 г) кореньев, 1 большая морковь, 1 сельдерей, 6-8 шт. спаржи, 1 кочан цветной капусты, 1 ложка зелёного гороха, 6-12 шт. зелёных бобов, 50 шт. листьев щавеля, шпината, салата. Бобы варить отдельно с 1/2 ложкой соды и соли.

7. Суп весенний Прянтаньер. Сварить жёлтый бульон (1, 2, 3) как и варят Жюльен (6), за час до готовности (отпуска) взять молодой картофель, 1 молодую морковку, молодую редьку (репу), спаржу, зелёных стручков гороха, ложку вылущенного зелёного горошка, головку цветной капусты, измельчить кубиками. Всё это вскипятить и выложить на дуршлаг. Потом переложить в кастрюлю, залить бульоном, варить (морковь и капусту тушить до этого 15 мин.). В суповую миску насыпать измельчённого укропа, налить бульон, подавать.

8. Суп с капустой - Потофе. Сварить жёлтый бульон (1, 2, 3). Взять капусту, 1 час вымочить в холодной воде, вскипятить и разобрать по листам. Отжать их в салфетке, свернуть в виде яйца каждый лист (2-3 шт. на человека). Залить капустные шарики бульоном, варить до готовности. Морковь, петрушку, порей, лук, сельдерей, редьку (нарезать в виде долек чеснока) вскипятить и налить бульоном. В суповую миску порезать мясо, укроп и петрушку, долить бульон, подавать на стол.

На суп берут: 2-4 фунта говядины, 3/4 фунта кореньев, 1 луковицу, пучок зелени, 1,5 фунта (600 г) капусты, моркови, кореньев порея, петрушки, редьки и сельдерея. На оттяжку - 1 фунт говядины, 3 яичных белка.

9. Бульон из курицы. Выпотрошить 3 фунта (1,2 кг) курицы, прибавить 1 фунт телячьих костей, посолить, варить до полуготовности. Вынуть, облить бульоном, положить в другую кастрюлю, процедить в неё бульон и доварить на малом огне (вся варка - 1,5-2 часа). За 10 минут до отпуска всыпать в бульон 1/2 стакана манны и вскипятить, подавать с укропом. На суп идёт: 3/4 фунта (400 г) кореньев.

10. Бульон из курицы - Консоме. Готовится так же, как бульон из курицы. Только бульон кипятят дважды, каждый раз процеживая бульон и жир. За 1,5 часа до отпуска 1 фунт мяса курицы мелко изрубить, пропустить через мясорубку, добавить 3

яичных белка, 1,5 стакана воды и смешать. Оттяжку внести в бульон и когда она свернётся, удалить, бульон процедить третий раз. Оттяжку варят 1,5 часа.

На суп Консоме берут филеи с грудинки 2 куриц, 3/4 фунта кореньев, пучок зелени, 2-3 яичных белка, 1 фунт телячьих костей, укроп.

11. Бульон из индейки. Приготовить 3 фунта индейки, крылышки и ножки обварить в кастрюле в 1/8 фунта (50 г) масла. Из остального филея грудинки сварить бульон с кореньями, процедить дважды, внести оттяжку, как описано в рецепте № 10.

Суп подают с рисом, с кнелью, рисом и раковыми шейками, зелёным укропом и петрушкой.

12. Бульон из телятины. Вскипятить три раза, процеживая бульон с кореньями из 1 фунта (400 г) телятины и 2 фунтов костей из телятины. Приготовить оттяжку из 1 фунта говядины, как сказано выше (№ 10).

13. Бульон из баранины. Готовится как и бульон № 12, баранину нашпиговывают 5-6 дольками чеснока. Очищают бульон оттяжкой с 1 фунтом баранины. Кроме обычных кореньев в бульон кладут щепотку шафрана, на стол подают вместо толчёного перца - измельчённый сухой барбарис.

14. Суп из голубей с молодым горохом.

В говяжий бульон (1, 2, 3) положить 2 голубя, кроме обычных кореньев и зелени, майоран, укроп, 1/8 часть мускатного ореха или мускатный цвет. В суповую миску положить белые греночки, варёный зелёный горох, половинки 2 голубей, налить бульоном и подавать.

15. Бульон из дичи для охотников. Берут и разделывают дичь: 2 рябчика, 2 куропатки, 1/2 глухаря или 2 бекаса и 2 сломки с кишками. Бульон сделать как обычно (1, 2, 3) из говядины (1,5-2 фунта). Разрезать дичь на половинки: одну - варить с говядиной, другую - истолочь с 1/2 фунта сырой говядины, добавить воды и 3 яичных белка (т.е. сделать оттяжку).

Кроме кореньев в бульон добавляют луковицу, 2 шт. лаврового листа, 5-6 зёрен чёрного перца, 1 стакан донского вина или Мускатного (Мускат Люнель), лимонад Газез и зелёный укроп.

С рябчиков, глухаря можно срезать филеи с грудинки на жаркое.

Супы белые с мучной подправкой (без поджаривания кореньев):

15. Суп из молодых индеек со сморчками и фрикадельками. Сварить бульон из говяжьих костей. Снять с 3 фунтовой (1,2 кг) индейки филеи, а остальное разделать и сварить в бульоне.

Поджарить 6-12 сморчков на сливочном масле с мукой, 1 луковицей, 5-6 зёрнами перца, затем переложить их в бульон, варить. Отдельно поджарить печёнку от индейки, натереть на тёрке, искрошить филеи с почечным телячьим жиром, внести ложку сливочного масла, два яйца и 3 яичных желтка, 2-3 ложки сливок, соли, мускатного ореха, 1/2 чёрствой булки - всё это поджарить, смешать как фрикадельки и сварить в бульоне. Сморчки, бульон, фрикадельки соединить вместе, подавать на стол.

16. Суп валахский. Разделать 1, 5 фунта говядины (600 г), 1 утку, взять 3-4 сушеных гриба - сварить бульон, процедить. В 1/2 ложке масла поджарить 1/3 стакана муки, забелить бульон, прокипятить, процедить. Добавить отварного риса (1/3 стакана), 1 стакан сметаны, коренья, капусту и зелень (1/2 моркови, 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея, 1/2 редьки (репы, 1 головку цветной капусты).

17. Суп из солёных рыжиков. Вымочить 1 фунт солёных рыжиков с вечера (12 ч.) в холодной воде. Утром стушить с 2 луковицами, пучком зелени (петрушка, сельдерей, порей). Сварить бульон из: 1 фунта баранины с почкой, 1/2 фунта ветчины, побелить 1/2 стаканами муки. Перед отпуском прибавить: ложку уксуса, сахарного песка, 2 ложки измельчённых огурцов, добавить рыжики, укроп, вскипятить и подавать.

18. Щи зелёные из молодой крапивы. Сварить бульон из 2 фунтов говядины (№ 15), взять 2 фунта (800 г) крапивы, вскипятить, вынуть на сито, промыть водой, мелко изрубить. Поджарить в ложке масла луковицу, немного сваренного щавля, 2 ложки муки. В бульон внести крапиву, зажарку, 1/2 стакана сметаны, кусочки мяса, коренья, зелень: петрушку и укроп, прокипятить, подавать с круто сваренными яйцами или пирожками, свиными сосисками.

19. Щи из кислой капусты. Сварить 2-3 фунта говядины с сушоными грибами (3-4 шт.) и пряностями. 3 стакана кислой капусты выжать, обдать кипятком, выложить на решето. Затем поджарить в масле, с 1 луковицей и 2 ложками муки и красным перцем. Всё это залить бульоном, сварить, добавить 1/2 стакана сметаны. Подавать с кусочками говядины или ветчиной.

20. Борщ малороссийский. Сварить бульон № 1 из 3 фунтов мяса (1,5 фунта говядины и 1,5 фунта свинины). Мясо берут из грудинки, толстого края или завитка. В кастрюлю вливают 15 стаканов хлебно-свекольного кваса (200 г ржаного хлеба, 6 шт. свеклы, 3 л воды, выдержать 2 дня на солнце), добавляют мясо, коренья, пучок зелени, 6-8 листочков свеклы, зелёного лука, 2 луковицы, 5-10 шт. чёрного перца, лавровый лист - сварить,

процедить.

Выжать 1/2 фунта кислой капусты, обдать кипятком.1 фунт столовой свеклы испечь, нашинковать, нарезать ломтиками 2-3 помидора, 1/4 стакана белых бобов (или фасоли) отварить отдельно.

За 1,5 часа до отпуска сварить в бульоне ветчину, мясо, капусту. За полчаса положить в бульон помидоры, бобы, 6-8 шт. картофеля, 1/2 стакана муки (размешанной в бульоне), затем влить 1/2 стакана сметаны, опустить кусочки грудинки (1/4 части курицы, утки), под лить по вкусу кваса.

В суповую миску положить петрушку, укроп, залить борщом. К нему подают ватрушки с творогом, мясные пышки, гречневые крутоны. Любители могут ложути с бульон тарелку свежих грибов, кусок свежего свиного сала, 1/4 стакана пшена (истолчённгго вместе), 1-1,5 стакана красного столового вина.

21. Суп из курицы с фаршированными сморчками.

Сварить бульон из 3 фунтов курицы и 1 фунта говяжьих костей. С курицы до этого снять 1/2 филея, сделать из него фарш с 1/2 ложки масла, соли, мускатного ореха, 1/8 рюмки вина (рейнское, крымское белое), муки, одного яйца, размешать. Взять 18-24 шт. сморчков и начинить фаршем. Сварить их в курином бульоне. Затем влить в бульон 1/2 стакана сливок с 2 яичными желтками, 1 ложкой муки, размешать, прокипятить, процедить ещё раз бульон, положить сморчки.

22. Суп из гуся с шейками.

Варят бульон из гусяных потрохов, 1/2 гуся, свекольного рассола, 10 зёрен красного перца, 2 шт. лаврового листа, сушеных груш и яблок (по 5-10 штук).

К супу подаётся гусиная шейка, фаршированная: гусиной вареной печёнкой с ложкой гусиного сала, 1/2 булки, чёрного перца, 1/4 луковицы, соли, мускатного ореха, 2 сырых яйца. Шейка фаршируется. Кожица шейки перевязывается с обоих концов и варится в бульоне.

23. Раковый суп. Сварить бульон с 2,5 фунтами (900 г) говядины, 1/2 фунтами телячьих костей и кореньев, пучки зелени, петрушки, сельдерея и порея.

30 живых раков сварить в солёном копятке с пучком укропа, варить 15 мин., а затем вынуть шейки и истолочь их, смешать с 1/8 фунта (50 г) варёного риса, 1/2 ложки сливочного масла, 2-3 зёрнами чёрного перца, немного мускатного ореха, зелёной рубленной петрушки, укропа, перемешать и нафаршировать раковые скорлупки.

Истолочь раковые ножки с ложкой масла и бульона, осыпать 1/2 ложки муки, поджарить, положить 1/2 стакана сметаны,

влить бульон, прокипятить, положить фаршированные скорлупки, толчёные коренья (бульон № 1), опустить 20 раковых шеек, подогреть бульон. В тарелку всыпать зелёного укропа, налить бульона с шейками, подавать.

24. Суп Виндзор с телячьими ножками.

Сварить белый бульон из 2-3 фунтов говядины, без кореньев, взять 4 телячьи ножки, сварить бульон с уксусом (1/2 стакана) в течение 3 часов. Сварить отдельно в бульоне 1/4 стакана перловой крупы и 1/8 фунта макаронов. Пол-ложки муки размешать с ложкой масла, внести в бульон, прокипятить, протереть через сито перловую крупу, внести в бульон. Развести процеженным бульоном из говядины, влить 1/2 стакана сливок с 2 яичными желтками, всыпать сыра (типа пармазан, голландский), подогреть. В суповую миску положить макароны, мясо, влить рюмку белого вина, всыпать чёрного перца, налить бульон, подавать.

25. Суп из белого бульона с уткой, перловой крупой и грибами.

Сварить утку с кореньями, пряностями (№ 1) и 3-4 сушеными грибами, 1/2 стакана перловой крупы, прибавить 1 стакан сметаны, процедить. Добавить 2 шт. лаврового листа, 1 луковицу, 1/2 лимона, свекольного рассола или крыжовниковый сок. Подавать вместе с зелёной петрушкой и укропом.

26. Суп из гуся с перловой крупой и грибами.

Берут 3 фунта гуся, коренья, а остальное готовят как в № 25.

Супы-пюре мясные

27. Суп-пюре из курицы с раковыми шейками. Сварить бульон из 1,25 фунта подбёдерка говядины, 1/5 фунта телячьей голяшки и 3 фунта курицы, с пучком зелени петрушки, сельдерея и порея и 2 чайными ложечками соли, 2 желтками, 1/2 стакана сметаны и сливочного масла.

В суповую миску положить 20-30 г раковых шеек, 1 измельчённую головку цветной капусты и налить процеженным бульоном.

Подавая на стол можно влить 1/2 бутылки шампанского.

Мясные супы-пюре из овощей и зелени

28. Суп-пюре из вишен с пшеничной крупой.

Сварить бульон из 1 фунта говядины, залить им 1 фунт зрелых вишен без косточек, с корицей, 2-3 зернами кардамона, пучком зелени, 1/2 ложки масла. Истолочь 6-10 косточек вишен в ступке, прибавить 1/2 фунта тёртого кислосладкого хлеба и бульона, варить отдельно в кастрюльке, пока пюре не загустеет. Перед отпуском протёртое пюре внести в бульон с сахаром и солью, кашу из пшеничной крупы (1/2 столовой ложки крупы)

перетёртых с 1 яйцом и маслом, варить на большом огне 5 и на малом огне 10 минут. Размешать, поставить в печь, подрумянить. Смешать кашу, пюре и бульон, подавать.

29. Суп-пюре из томатов. Сварить бульон из 2,5 фунта говядины и 1/2 фунта телячьих голяшек с кореньями, зеленью, без луковицы, процедить.

5-8 помидоров разрезать, тушить с 1/2 ложки сливочного масла. Сварить отдельно 1/2 стакана перловой крупы или риса, вложить пюре помидоров, влить 1/2 стакана сметаны. Бульон вскипятить, подавать со свежим укропом. К супу подавать слоенные пирожки с мозгами, греночки.

30. Суп-пюре с трюфелями, шампиньонами и вином

Сварить бульон (№ 1), ложку масла и 1/2 стакана муки размешать, подбелить бульон, вскипятить, процедить. Положить сливки с желтками, прокипятить.

В суповую миску положить сваренную кнель, сладкое мясо в мадере, вскипяченных трюфелей, стушенных в масле, 5-10 шампиньонов с лимоном (2-3 лимона), влить 1 стакан хереса, налить супом.

31. Суп-пюре из картофеля. Сварить бульон (№ 1). Заложить в кастрюлю 1,5 фунта картофеля, долить водой, посолить 1 чайной ложечкой соли, положить 1/2 ложки сливочного масла и мякоть 1/2 булки, сварить, протереть сквозь сито. Подбелить картофельное пюре 1/2 ложкой муки, прожаренной в ложке масла. Смешать бульон и пюре, добавить ломтики говядины, укроп, 2 желтка, 1/2 стакана сметаны и подогреть.

Супы рыбные

32. Простая уха из окуней и ершей. 3 фунта (1,2 кг) ершей и окуней, выпотрошить, снять с окуней филеи. В кастрюлю влить 15 стаканов воды, опустить ершей, положить 2 луковицы, 3/4 фунта белых кореньев (№ 1, пучок зелени, 3 зерна красного и 4 зерна чёрного перца, 1 лавровый лист, 1 ложечку соли), варить 2-3 часа, пока ерши не разварятся полностью, а уха не уварится до 9 стаканов. Отварить отдельно 12 картофелин, отвар влить в уху. За 10 мин. до отпуска опустить филей окуней, сварить их. В суповую миску положить укроп, петрушку и подавать на стол.

33. Уха из стерляди с шампанским. Сварить 2-3 фунта мелкой рыбы: ершей, окуней, сига и 1 молодую курицу с кореньями (бульон № 1), 1 луковицу, чёрный перец, лавровый лист на медленном огне, процедить.

Стерлядь (3 фунта) нарезать на порции и за 30 минут до отпуска опустить в рыбный бульон, варить. Всыпать в тарелку зелёного укропа, долить бульоном. Налить 1/2 1/2 бутылки шампанского и стакан белого вина с 1/2 лимона, вскипятить.

Доливать в бульон.

34. Уха из сазана с шампанским. Готовить так же, как и № 33.

35. Суп из карасей, линя, щуки или осетра.

Сварить бульон из моркови (4 шт.), белых кореньев, 2 луковиц, лаврового листа, перца и рыбных голов. Из снятых филеев рыб приготовить кнель (специи, пряности, 1/2 булки белого хлеба, 3 ложки сливок, 1 ложка сливочного масла, 1/16 мускатного ореха, 1/4 луковицы, посолить, все истолочь в ступке, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбаски, сварить. Затем прокипятить 15 мин., налить в суповую миску, положить укроп.

36. Борщ из карасей. Взять коренья и специи, пучок зелени, 2-3 гриба и сварить бульон. В него положить 1/2 головки капусты, 1/2 фунта мелкой столовой свеклы, сварить, 1 луковицу поджарить в оливковом (подсолнечном) масле с 1/2 стакана муки, влить немного уксуса и свекольного рассола, добавить 2 фунта карасей, часть из них обвалять в сухарях, поджарить в масле, а затем сварить в бульоне.

Супы масляные (без мяса и рыбы)

37. Суп итальянский с макаронами. Сварить белый бульон с 1 фунтом кореньев, 6 шт. картофелин и пучком зелени. В него опустить 1/3 фунта макарон, сварить. Откинуть на решето макароны. Добавить в бульон 1 луковицу, 1/2 стакана сливок с 2 яичными желтками, прокипятить, подавать на стол.

38. Суп-пюре из вишен с пшеничной крупой. Сварить бульон из 1 фунта кореньев и 1 фунта картофеля, процедить. Остальное приготовить, как сказано в № 28. В тарелку можно прибавить 1/2 стакана красного виноградного вина.

39. Суп из свежих грибов со сметаной. Приготовить полную тарелку белых грибов. Поджарить в масле нарезанного лука, а потом грибы. Переложить в кастрюлю, налить 12 стаканами воды, всыпать немного соли, сварить, добавить в бульон зелёного лука, 1-2 луковицы, пучок зелени, петрушки, сельдерея и порея, подправить ложкой муки, прокипятить. За 20 минут до отпуска положить 6-8 шт. картофелин ломтиками, доварить. Подавая на стол, влить 1 стакан сметаны (сливок) в бульон, немного красного перца, вскипятить и разлить в тарелки.

40. Суп-пюре из белой фасоли. Сварить бульон из 2 морковок, кореньев, 1/2 луковицы, пучка зелени. 1 фунт белой фасоли с 1/2 булки разварить в воде, протереть через дуршлаг. Подправить бульон 1 ложкой муки, поджаренной в сливочном масле. Положить в него 2 желтка и 1/2 стакана сливок. Прокипятить. Подавать на стол.

Супы молочные

41. Суп молочный с клёцками. Вскипятить 9 стаканов молока, опустить клёцки (масло, 1/4 стакана муки, 3 картофелины, 5 ложек молока вскипятить, вбить 1-2 яичных белка, измельчённой петрушки, посолить, размешать. Клёцки варить в бульоне), вскипятить.

42. Домашняя лапша на молоке. Приготовить лапшу из 1/3 фунта муки и 1 яйца. 3 бутылки молока вскипятить, посолить, положить 1/8 фунта сливочного масла, добавить 1/3 лапши, доварить.

43. Молочный суп с миндальной лапшой. Вскипятить 9 стаканов молока, всыпать 1/2 фунта домашней лапши, замешанной на миндальном молоке (1/8 фунта сладкого миндаля, обдать кипятком, снять кожуру, истолочь, влить молоко, прибавить 2 желтка, 2-3 кусочка сахара), доварить.

44. Молочный суп с пшеном. Перемыть 3/4 стакана пшена, налить 2 стакана воды, положить немного соли и масла, разварить. Затем развести 8-9 стаканами вскипячённого молока, дать увариться до готовности.

45. Молочный суп из саго. 1/2 стакана белого саго (крахмальные шарики) налить водой и через 2 часа откинуть саго на решето. Сварить саго в воде, откинуть в другую кастрюлю, долить 3 бутылками кипящего молока с куском корицы, ложкой сливочного масла, положить 1/2 стакана измельчённого сладкого миндаля, 3-4 куска сахара, влить чашку розовой воды, варить до готовности.

46. Молочный суп из тыквы. Половину миндальной тыквы нарезать на куски (около 2 фунтов (800 г), залить водой, вскипятить и откинуть на сито. Затем влить в кастрюлю 2 стакана молока, положить тыкву, 1/2 мякиша белой булки, варить, пока тыква не разварится. Протереть через дуршлаг. Развести 2 бутылками кипящего молока, добавить 1 ложку сливочного масла, посолить, положить сахар и 1/2 чашки измельчённого сладкого миндаля.

47. Суп-сабаион. 10 желтков смешать с 3/4 фунта (300 г) сахара, влить 2,5 стакана белого столового вина и 1,5 стакана воды. Всыпать немного короицы, цедры лимонной, 2-3 ломтика лимона, смешать, кипятить, взбивая ложкой до пенообразного состояния, не давая закипать. Тотчас же подавать с бисквитами.

48. Суп из слив с вином и сметаной. Взять 6 стаканов слив-венгерок, положить в горшок, залить водой и варить. Протереть сливы сквозь сито, всыпать немного корицы, 1-2 стакана сахара, 3-4 толчёных гвоздичек, прибавить стакан столового вина, 1,5 стакана сметаны. Вскипятить. Суп подаётся к столу отдельно или наливается на греночки из булки.

49. Суп из вишен. 2 фунта свежих вишен (1 стакан сушеных) истолочь в ступке, налить водой, сварить. Влить ложечку картофельной муки, размешанной в стакане воды, перемешать. Положить 1/2 фунта сахара-песка, 1/4 лимона, корицы, красного столового вина, вскипятить. Залить супом бисквиты, греночки и подавать.

50. Суп из сушеной малины. Взять 1,5 стакана сушеной малины, разварить в воде с 1 стаканом сахара-песка, подбелить ложкой картофельной муки, влить 1-2 стакана сметаны.

51. Суп из пива со сметаной. 2-3 стакана сметаны, ложку сливочного масла, 5-6 кусочков сахара, 1/2 чайной ложки соли размешать, развести 1,5 бутылки пива (типа "Жигулёвское") и варить, не давая вскипеть. Тотчас же вылить в миску на греночки из хлеба. Отдельно подавать свежий сыр.

Супы холодные

52. Окрошка мясная. Жареную дичь, говядину, телятину, баранину, вареную ветчину, солонину, копчёный язык - нарезать 4-угольными кусочками. Взять этого мяса полную тарелку, прибавить 2-4 шт. солёных (свежих) огурцов, 3 крутых яйца, нарезанных кубиками, измельчённого зелёного лука, укропа, эстрагона, сложить в суповую миску, заправить готовой горчицей, солью, 1-2 стаканами сметаны, сахаром и развести 2 бутылками кваса. Добавить, по желанию, чёрного перца и льда.

53. Окрошка из рыбы. Обжарить в масле и сварить в воде 3 фунта (1,2 кг) рыбы, вынуть кости, нарезать кусками. Остальное, как и в № 52.

54. Окрошка постная. нарезать кубиками огурцы, маринованные грибы, солёные грузди, волнушки, рыжики или шампиньоны, сморчки, яблоки свежие и мочёные, сливы, вишни, персики и мочёный виноград. Сварить картофель, свеклу, зелёную фасоль. Сложить всё в суповую миску. В 2 бутылки кваса прибавить соли, перца, зелёного лука, петрушки, укропа, по желанию горчицы с солью и оливковым маслом. Влить квас в суповую тарелку, добавить кубики огуречного льда (вода с огуречным соком).

55. Холодник польский со сметаной.

Горсть укропа и зелёного лука (трибульки) растереть с солью. Взять кваса-свекольника и 1,5 фунтов молодой столовой свеклы, сварить, а затем измельчить. Влить в 6 стаканов кваса 3 стакана сметаны (всего 9 стаканов), положить 4-6 крутых яиц (половинок), 2-4 свежих огурца (нарезанных кубиками), 15-30 раковых шеек, ломтик 1/2 лимона, укроп, перец, соль и кубики льда. Можно прибавить бульон № 1 и квадратики мяса.

56. Холодец из яблок. Сварить в 3 стаканах воды 10 штук

измельчённых яблок (3 фунта) с корицей, лимонной цедрой, столовой ложкой (20-30 мл) белого столового вина и тёртой булки. Яблоки протереть через дуршлаг.

В кастрюлю влить пюре из яблок, сок из одного лимона, две бутылки красного вина, ложку малинового варенья с 1/2 фунта сахара-песка, размешать. Холодец подают с клёцками из яблок (натереть 2-3 яблока на тёрке, добавить в мезгу ложку красного вина, корицу, лимонную цедру, 1/2 стакана сахара-песка, 3 яйца, чёрствую булку, замешать крутое тесто и сделать клёцки, сварить их).

57. Ботвинья. Сварить 1,5 фунта щавеля в собственном соку, протереть сквозь сито. Положить 1 фунт измельчённых свежих огурцов (6 штук), горсть зелёного лука, растёртого в ложке соли, сахара, 1/2 ложечки горчицы и тёртого хрена. Всыпать укроп, развести 2 бутылками кваса. Вместе с ботвиньей подавать отдельно в солёной воде с луком и зеленью, лавровым листом и перцем отварную рыбу (сига, сёмгу, лососину, сазана, карпа), раковые шейки (25 шт.) и кубики льда. Из вин подать херес или шампанское.

58. Холодец из вишен. Подготовить 2 фунта (800 г) свежих вишен, истолочь с косточками, всыпать корицы, 2-3 толчёных гвоздички, протереть сквозь сито, добавить 1/2 фунта (200 г) сахара-песка, 1,5 стакана красного столового вина, лимонного сока (1 лимон), развести тёплой кипяченой водой, размешать, всыпать вишен без косточек, остудить на льду (в холодильнике). Подавать с бисквитами.

59. Холодец из малины, земляники и смородины, с вином. 3/4 гарнца (около 2 кг) ягод протереть сквозь сито, добавить 1,5 стакана красного столового вина, 4,5 стакана воды, лимонной цедры и лимонного сока, 3/4 фунта (300 г) сахара, вскипятить, остудить и поставить на лёд.

60. Холодец шоколадный. Растереть 6 яичных желтков с 1/2 фунта сахара, размешать с 2 бутылками сливок и 1/2 фунта (1/4 ф.) кусков шоколада, вскипячённых в 2 стаканах молока. Всё это подогреть, размешивая. Перецедить, остудить, подавать со ливочным мороженым.

61. Холодец миндальный. Приготовляется точно так же, как суп миндальный, только его надо остудить на льду. (Суп миндальный: 2 стакана сладкого и 1/4 стакана горького миндаля истолочь, смочить водой. В кастрюлюку с миндалём долить 9 стаканов молока, прокипятить, процедить, выжать. 3 желтка растереть с 1 стаканом сахара-песка, развести стаканом миндального молока, влить остальное и, размешивая, доварить.

В миндальный бульон добавляют иногда 1 стакан изюма,

немного корицы, 1/2 стакана риса.

62. Холодец из кофе. Приготовляется так же, как № 60, но сливок вносят на 1 стакан меньше, вместо них добавляют 1 стакан крепкого кофе.

Подают холодец с бисквитами, меренгой, мороженым.

РАЗДЕЛ 3. ВСПОМАГАТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА К СУПАМ

63. Греночки к супам-пюре. Нарезать булку кубиками (10 куб.мм), пропитать их горячим сливочным маслом. Обвалять в натёртом сыре (пармезан, голландский, швейцарский или другой), рассыпать на противень, поставить в духовку или печь, пока они не приобретут золотистый цвет.

64. Гренки к бульону. Срезать корку с булки. Нарезать брусками, смазать маслом (пёрышком). Далее, как и в № 63.

65. Гренки с мясным фаршем и пармезаном. 1 фунт (400 г) жареной молодой говядины измельчить с одной луковицей, всыпать 2 ложки тёртой булки, смешать, поджарить в ложке масла, добавить соли, вбить 1 яйцо, влить 2 ложки сметаны, размешать. Этим фаршем помазать нарезанную треугольником булку и посыпать 1/8 фунта сыра (рода голландского) - 50 г. Подрумянить на противне в духовке.

66. Тартинки. Обрезать корку у круглой, продолговатой булки, нарезать яйцеобразными кусочками, намазать сливочным маслом, осыпать 2 сортами сыра с ромом (голландским, зелёным) или тёртой солониной, грецкими орехами и фисташками.

Можно положить на них пластинки жареной телятины, языка, филеи курицы, дичи, сухой колбасы.

67. Фрикадельки из говядины или баранины к борщу.

Берут 1/2 фунта (200 г) говядины (баранины), 1/8 фунта почечного жира, измельчают, добавляют соль, перец, мускатный орех, 1/2 луковицы, 1/2 булки, размоченной в воде, 2 яйца, 2-3 ложки сливок. Всё это истолочь в ступке, перемешать, скатать шарики, обкатать в сухарях. Опустить в борщ, бульон, суп сварить.

68. Фрикадельки из телячьих почек. Сварить 2 телячьи почки, измельчить. Остальное, как и в № 67.

69. Фрикадельки из домашнего голландского, швейцарского или простого сыра.

Натереть на тёрке 1/4 фунта (100 г) сыра, положить ложку сливочного масла, вбить 2 яйца, добавить ложку сливочного масла, вбить 2 яйца, добавить половину размоченной булки, 2 ложки сметаны, истолочь в ступке, скатать шарики, обвалять их в сухарях. Сварить отдельно в бульоне, остудить, каждую разрезать пополам.

79. Кнель из говядины. Измельчить 300 г говядины, 1/2

луковицы поджарить в масле, смешать с мясом. Положить соли, 1 яйцо, 1/4 часть намоченной булки, простой и чёрный перец, мускатный орех, 1 ложку масла (сметаны), всё это истолочь, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбаски, завернуть в полотно, обвязать ниткой и сварить в солёной воде. Остудить, нарезать тонкими кружочками, опустить в бульон с мясом, подавать.

71. Кнель из курицы или индейки на сливках. Приготовить фарш из одной 3-фунтовой курицы, облить 2 ложками сливок, протереть сквозь сито. Посолить, поставить на лёд (в холодильник), добавить 1/2 стакана сливок, взбить лопаточкой. Прибавить 2-3 ложки муки с маслом, размешать, изготовить кнели, сварить.

72. Кнель из рыбы с икрой. Мелко изрубить 1/2 фунта (200 г) рыбы (окунь, щука, судак) и 1/2 фунта икры этой рыбы, посолить. Положить в фарш по 2-3 зерна простого и чёрного перца, 1/2 намоченной в воде белой булки, 3 ложки сливок, 1 ложку сливочного масла, 1/16 часть мускатного ореха, 1/4 луковицы (поджаренной на масле), всё это истолочь в ступке, протереть сквозь сито, скатать в виде тонкой колбаски, сварить, разрезать, налить ухой.

73. Кнель из раков. Отварить в солёном кипятке 50 раков, очистить шейки и ножки, протолочь их, добавить 3 ложки масла, 1/2 белой булки, 2 яйца, 3 ложки густых сливок, соли, мускатного ореха (1/8 часть), зелени, взбить деревянной лопаточкой. Далее поступать, как в № 72.

74. Кнель из дичи. Приготовляется, как и кнель из курицы (№ 71).

75. Кнель из селёдки. Приготовляется, как и кнель из рыбы (№ 72), только вымачивается 2-3 часа в молоке.

76. Пышки из сушеных грибов к супу, борщу. Разварить 1/4 фунта (100 г) сушёных грибов, добавить мякоть 2 белых булок, положить ложку сметаны, 2 ложки растительного масла, 2-3 яйца, соли, 1 печёную луковицу, всё это истолочь, растереть. Затем скатать шарики - пышечки, обвалять их в желтке и сливочном масле, тёртых сухарях, поджарить на масле.

77. Саго. 100 г саго с утра намочить в холодной воде и слить её. Сварить до мягкости в кипятке, через 5-8 мин. откинуть на решето, облить холодной водой. Положить саго в бульон, подавать.

78. Лазанки. Приготовить тесто из 1,5 стакана муки, 1 яйца, 2,5 ложек воды, 1/2 ложечки соли, нарезать маленькими четырёхугольниками, сварить.

79. Домашняя лапша. Взять 2 желтка, 2,5 ложки воды, 1/2

ложечки соли, 1,25 стакана муки, замесить крутое тесто, тонко раскатать валиком, подсыпая слегка муки. Нарезать на полосы шириной 2-3 см, сложить их одна на другую и разрезать мелко, длинными полосками. Разбросать лапшу по доске, просушить. Опустить в кипящий бульон, варить 10-15 минут.

80. Белые коренья и овощи для бульона. На бульон берут коренья: 2 моркови, 1 петрушка, 1 порей, 1/4 часть репы (редьки), 1/3 сельдерея и пучок зелени петрушки, сельдерея и порея. Используют брюкву, белые бобы, зелёную фасоль, горох, капусту, картофель, спаржу, помидоры, огурцы, щавель, салат, шпинат, эстрагон, укроп, столовую свеклу.

Белые коренья обтачиваются мелкой круглой выемкой для супа Прентаньер, шинкуются на длинные, тонкие полоски - для супа Жульен, режутся на длинные кусочки - в простые бульоны.

81. Клёцки мучные. Растереть 2 желтка в 1,5 ложках сливочного масла, подсыпая 6 столовых ложек муки и подливая 2 столовые ложки воды. Положить 1/4 чайной ложечки соли. Затем в массу вбить 2 белка, размешать, приготовить клёцки, сварить в бульоне.

82. Клёцки миндальные. Приготовить 3/4 стакана миндального молока (см. № 43), всыпать в него ложку сахара, толчёных сухарей, вбить 3 яйца, снова всыпать сухарей, размешать и сварить в молоке.

83. Клёцки картофельные. Берут 3 очищенных картофелины (100 г) , наливают их 3 стаканами воды. Кипятят, добавляют, ложечку соли, варят ещё 20 минут. Затем картофель протереть на решете, положить полную ложку муки, ложечку масла, 1 яйцо, взбить массу. Сварить в бульоне.

84. Фаршированные яйца. Круто сварить 6-8 шт. яиц. Разрезать острым ножом-пилочкой яйца вдоль на 2 половинки. Выбрать массу. В яичную массу с 1 ложкой масла, положить соли, измельчённых петрушки и укропа, перца, толчёных сухарей, сырое яйцо, смешать. Наполнить ими опять скорлупки, посыпать сверху сухарями, подрумянить в печи. Можно отрезать верхушку яйца с острого конца, выбирать яичную массу и фаршировать.

85. Крокеты из крутых яиц. Сварить круто 6 яиц (кипятить 10 минут), опустить в холодную воду, очистить и мелко нашинковать.

Приготовить густой бешамель, густой молочный соус (см.№ 129), можно добавить в него немного соли, пармезану, нашинкованные яйца, остудить. Разделить на 12-14 частей. Скатать крокеты (продолговатые круглые пирожки), обвалять их в оливковом (подсолнечном) масле с желтками, зетем в белых сухарях и опустить во фритюр (раплавленный жир), дать

подрумяниться.

Подавать к супам, щам из щавля и шпината, осыпать крокеты измельчённым укропом и петрушкой. Кроме этого на продолговатое блюдо по бокам крокетов положить по веточке петрушки, 4-5 солёных маслин, 6-8 шт. солёного кизила.

86. Ушки. Приготовить крутое тесто из 1,5 стакана муки, 2 желтков,1/2 чайной ложки соли, 2,5 столовых ложек муки. На фарш взять 1 луковицу, варёную говядину, 1/2 ложки масла, 1 крутое яйцо, перец, соль. Свернуть ушки, поджарить в масле.

87. Ушки с грибным фаршем. 1/8 фунта (50 г) сушёных грибов сварить, изрубить, поджарить с луковицей, посолить, нафаршировать и поджарить ушки. Подаются к грибному супу.

88. Пельмени. Приготовить тесто и фарш. 3/4 фунта варёной говядины измельчить, 1/2 луковицы поджарить с 1/2 ложки масла, положить соли, перца.

89. Пельмени с грибным фаршем. Варят 1/4 фунта (100 г) сушеных грибов. Далее, как и в № 88.

Пирожки

90. Фритюр - поцеженный говяжий жир. Влить в него ложку водки. Нагреть жир до кипения, жарить в нём пирожки, котлеты в течение 10-15 минут (на 1 фунт фритюра надо вливать 1 ложку водки).

91. Кляр. Это род жидкого теста, в котором обмакивают мозги, телячьи ножки, бараньи котлеты, куски рыбы, крокеты из яиц, ломтики яблок.

Берут 1,5 стакана муки, чайную ложку соли, 1/2 стол.ложки прованского (оливкового) масла, 1 стакан горячей воды, 2 взбитых белка, размешать лопаточкой. Котлеты, рыбу опускать в это тесто, а затем - в кипящий фритюр.

92. Слоёное тесто для пирожков к супам. Берут 2 стакана муки и 1/2 стакана воды, размешивают и раскатывают тонким листом. Тонкий кружом сливочного масла ложат на лист теста, закрывают его краями теста и ставят на холод на 1/4 часа. Затем тесто надо сложить втрое, раскатать. Эту операцию проделывают 6 раз, т.е. получают 18-слойное тесто. Затем тесто начиняют фаршем и делают пирожки. Они делаются разных форм: в виде рога изобилия, книжек, круглые, полосками, треугольниками.

93. Заварное тесто на дрожжах. Стакан муки заваривают 1 стаканом кипящего молока, размешивают, затем надо вбить 5 яиц, положить 1,5 золотника (6,3 г) сухих дрожжей, размешать, добавить муки, вымесить тесто, поставить его в тёплое место, пока оно втрое не увеличится в объёме. Сделать из него пирожки, смазать яичной массой и поставить в печь.

94. Тесто на дрожжах для пирожков. В 1 стакане воды

размешать 2-3 золотника (8,4-12,6 г) дрожжей, добавить 1,5 стакана муки, замесить тесто, поставить на 2 часа в тёплое место. Когда оно поднимется, добавить 1/2 ложки сахара, 3/4 ложки соли, положить 50 г сливочного масла, 2-3 желтка, растёртые с сахаром, замесить, раскатать, сделать пирожки. В течение 3/4 часа дать пирожкам подняться, затем изжарить их на лёгком огне в жире-фритюре.

Для фарша берут жареные мозги, печёнку, говядину, раковые шейки, творог, рыбу, капусту, морковь, рис, картофель, грибы.

95. Слоёные пирожки с мозгами. Приготовить тесто (как указано в № 92), взять мозги с 1 телячьей головы, вымочить в воде, опустить в 2,5 стакана кипятка с 10 зёрнами красного перца, лаврового листа, с 1 стол.ложкой уксуса и 1 яайной ложкой соли. Кипятить 10 минут, вынуть, нарезать кусочками. 1 луковицу поджарить в 1/2 ложке масла, положить 2 чайных ложки муки, 1/2 стакана сметаны, вскипятить. Положить мозги, всыпать немного мускатного ореха, укропа, соли, 1 чайную ложку лимонного сока. Нафаршировать испеченные пирожки в виде рога изобилия, поставить в духовку на 5 мин., посыпать жаренной петрушкой.

96. Слоёные пирожки с грибным фаршем. Берут 50 г сушеных грибов, жарят в масле, измельчают. Добавляют 2-3 ложки масла и поджаренную 1 луковицу с 2 ложками муки, 1 ложкой масла, а также 1 круто сваренное яйцо, соль, перец. Размешивают и фаршируют им пирожки "Рог изобилия"

97. Слоёные пирожки в виде книжки, с раковым фаршем. Измельчить шейки 20 сваренных раков. 1 ложку муки поджарить в раковом или сливочном масле, добавить 2 ложки сметаны, соли, мускатного ореха, вскипятить, смешать. Когда остынет вбить 2 желтка, подогреть, размешивать до загустения. Нафаршировать слоёные пирожки в виде книжки.

98. Слоёные пирожки с печёночным фаршем и ромом. 1 телячью печёнку, 1 фунт шпика, 1 луковицу нарезать тонкими кусками, прибавить чёрного перца, соли, лаврового листа, сварить в кастрюле на фритюре. Затем слить жир и мясо истолочь в ступке, прибавить 1 ложку сливочного масла, 1/4 вымоченной белой булки, размешать, влить рюмку мадеры, 1 ложку рома, всыпать мускатного ореха, соли. Нафаршировать этим фаршем пирожки "Рог изобилия" и поставить в духовку на 5 мин. Подаются к супу Виндзор.

99. Слоёные пирожки с фаршем из телятины.

Толкут в ступке 1/4 фунта почечного жира (пестик нагревать в горячей воде). 1/4 фунта говядины измельчить, изжарить, смешать с белой булкой, 1 печёной луковицей, перцем, солью, 1

сырым яйцом, укропом, петрушкой, всё это размешать. Приготовить тесто, начинить его фаршем, пирожки смазать яйцом, поставить в печь. Посыпать жареной зелёной петрушкой.

В говяжий фарш иногда прибавляют маленькую вымоченную селёдку.

100. Слоёные пирожки с фаршем из щуки или окуня. Выбрать из рыбы кости, нарезать кусочками, посолить: 1 луковицу поджарить в масле, поджарить рыбу, посыпать перцем, смешать с 1 крутым яйцом, приготовить тесто как № 92, нафаршировать круглые пирожки, поставить в печь. Посыпать сухарями и зелёной петрушкой.

101. Слоёные пирожки с капустой и морковью.

200 г капусты (моркови), 1 луковицу мелко изрубить, посолить, изжарить в масле с красным перцем, в фарш всыпать круто сваренные, измельчённые яйца. Далее, как и в № 100.

102. Слоёные пирожки с сыром. Раскатать слоёное тесто, посыпать тёртым домашним пармезаном, швейцарским или русским сыром, сложить вчетверо, вынести на 20 мин. на холод. Затем раскатать толщиной 1 см, обрезать края, смазать верх яйцом, посыпать сыром. Нож нагреть в кипятке, разрезать тесто на полоски 2-3 см шириной, потом полоски разрезать на куски длиной 4-6 см.

Положить на лист, поставить в печь. Пирожки подают горячими.

103. Пирожки с саго и яйцами. Сварить стакан саго (крахмальные шарики), добавить 1,5 фунта сливочного масла, 2-3 крутых яйца, зелень. Сделать фарш. Далее, как в № 100.

104. Пирожки со свежими грибами. Взять 1 фунт шляпок боровиков, шампиньонов, сморчков, разрезать их на 4 части, положить в кастрюлю, посыпать солью, перцем, луком, укропом, поставить на огонь.

Когда грибы пустят сок, добавить 1 ложку сливочного (крестьянского) масла и 2 ложки сметаны, прокипятить. Фаршем начинить пирожки.

105. Шпек-кухен. В Боварии, Силезии и других округах Германии берут 1 фунт шпика (свиного жира), 1 луковицу мелко измельчают, добавляют соли, перца, майорана, укропа, сырое яйцо, смешивают и начиняют маленькие продолговатые пирожочки из теста на дрожжах № 94.

В течение 15-20 мин. дают подняться, смазывают яйцом и ставят в печь.

106. Пирожки-растегаи со свежими сельдями. Смешать 6-12 шт. измельчённых луковиц с 1-2 ложками масла. Приготовить тесто (№ 94) раскатать кружочками, наполнить луковым фаршем,

положить по две штуки пополам разрезанных сельдей, закрыть тестом так, чтобы середина пирожка была открытой. Смазать яйцом и испечь в печи.

Можно использовать 6-8 шт. солёных, вымоченных в молоке сельдей.

107. Пирожки из сыра. 200 г тёртого, сухого сыра смешивают с 2 яйцами и 1/2 рюмки мадеры и 1/2 фунта (200 г) муки до густоты сметаны. Затем кладут 3/8 фунта (450 г) крестьянского сливочного масла и замешивают. Через 30 мин. выдержки, тонко раскатывают, добавляют фарш, пекут в горячей печи (10-15 мин.).

108. Ватрушки с творогом. Приготовить тесто на дрожжах, тонко раскатать, нарезать кружками. На середину кружка положить творог, ввероообразно защипать тесто, оставив фарш открытым. Ватрушки смазать яичной массой, наколоть творог вилкой и поставить в духовку на 15 мин.

Подаются к борщу, зелёным щам (из щавля, шпината, лебеды, крапивы).

Обычно на пирожки для 6 персон идёт 1 фунт творога, ложка сметаны, 2 яйца, 1/4 ложка масла и 1/2 ложка сахара.

109. Крокеты из макарон. 200 г макарон наломать кусочками 2-3 см, сварить в солёном кипятке. Откинуть на дуршлаг, облить холодной водой. Приготовить бешамель (№ 85), вбить 2 желтка, положить 2 ложки тёртого пармезана, подогреть, всыпать макароны, размешать. Остудить на блюде. Разрезать на продолговатые кусочки, скатать из них крокеты, обвалять в тёртом сыре, потом в 2 яйцах и чёрством, тёртом хлебе. За 10 мин. до отпуска изжарить в жире-фритюре. Крокеты убрать зелёными растениями.

110. Крокеты рисовые. Сварить 1 фунт (400 г) риса до мягкости с 2 чайными ложками сливочного масла, сделать крокеты, обвалять их в 3 желтках, смешанных с оливковым (подсолнечным) маслом и затем - в белом, тёртом хлебе. Варить в калёном фритюре.

Украсить блюдо петрушкой, солёными маслинами.

111. Крутоны из лапши. Сварить лапшу. Переложить её в другую кастрюлю, добавить ложку масла, 3 желтка и 3 ложки тёртого домашнего сыра пармезана (или другого), размешать. Затем положить лапшу между двумя блюдами, плоскими тарелками под небольшой пресс.

Нарезать косыми четырёхугольниками, обвалять в сухарях, обжарить во фритюре.

112. Крутоны из гречневой каши. Сварить гречневую кашу (1 фунт гречневой крупы, 1/2 чайной ложки соли, 1 ложку сливочного масла, варят до 3 часов на слабом огне) или без

масла, с солью. Остудить на блюде, нарезать равными, косыми квадратиками, поджарить во фритюре.

РАЗДЕЛ 4. СОУСЫ

К мясным, рыбным, овощным блюдам и пудингам подаются соусы (горячие и холодные, сладкие из фруктовых соков, вин и кореньев, со специями, зелёными растениями). Соусы подаются красные под жаркое и белые под белые сорта мяса.

113. Белый мучной соус. Полную ложку муки растереть и слегка прожарить в 1/2 ложки масла, но чтобы мука не пожелтела. Влить в него 2-3 стакана кипящего бульона (мясной, рыбный, овощной) и уварить до надлежащей густоты, прибавить 2-3 желтка с маслом, процедить, подогреть и подавать на стол.

114. Красный мучной соус. Делается так же, как соус № 113, но мука прожаривается до тёмно-золотистого цвета. В этот соус желтков не кладут, а добавляют жженый сахар (3-4 куска).

115. Постный белый или красный соус. Готовится, как и соусы № 113 и № 114, только вместо сливочного берётся прованское, оливковое или подсолнечное масло.

116. Соус белый на сметане. В масло, в котором жарились котлеты, жаркое, битки влить 2-3 столовых ложки воды и 5-10 ложек сметаны, размешать. Подавать горячим к котлетам, биткам, жаркому.

1177. Соус к говядине, котлетам, пудингу. Испечь 2-3 луковицы, искрошить, поджарить в 1/2 ложки сливочного масла, всыпать ложку прожаренной в масле муки, влить 2-3 стакана бульона, размешать, прокипятить. Влить уксуса или лимонного сока (сок из крыжовника), всыпать 4-5 кусочков сахара, ещё раз вскипятить и облить жаркое, котлеты.

118. Соус красный. Приготовить красный соус, как № 114, положить 3 куска сахара, лимонного сока, 1 полную ложку каперсов или ложку разрезанных вдоль корнишонов или 1 ложку маринованных грибов, 1/2 лимона, 1/2 стакана красного вина, вскипятить.

Соусом обливаются котлеты, жареные: поросёнок, утки, индюшка, каплуны, говядина, угорь.

119. Соус красный к котлетам с белым столовым вином.

Жир от изжаренных котлет, слить в кастрюлю, вскипятить, всыпать 2 ложки тёртой белой булки, влить стакан бульона, положить 1 чайную ложечку сахара, 1 ложечку лимонного (крыжовникового) сока, 1/2 стакана белого вина, размешать, вскипятить, подавать.

120. Соус к холодному жаркому. Две ложки растительного масла растереть с 3 круто сваренными желтками, прибавить 1 чайную ложку готовой горчицы, 2-3 чайных ложки сахара, 1/2

измельчённой луковицы, филеев с 1/2 селёдки, 1/2 стакана сливок, уксус по вкусу, размешать и облить жаркое.

121. Соус из трюфелей к индейке, утке, курице. 6 средних, солёных и вымоченных в воде трюфелей сварить в 3/4 стакана мадеры или малаги. Приготовить красный соус № 114, добавить лимонного сока, смешать с трюфелями и вином, вскипятить.

122. Соус с изюмом к языку, телячьим ножкам, карпу, лещу.

Приготовить красный соус № 114, положить немного жженого сахара (2-3 куска), 3-4 ломтя лимона, 1-2 ложки сахара, 1-2 ложки лимонного сока, 1/2 стакана ошпаренного изюма и немного миндаля, чернослива, добавить 1-3 рюмки белого вина, вскипятить.

123. Соус из горчицы к сосискам. Поджарить ложку муки в ложке масла, развести 3 стаканами бульона, прокипятить, процедить. Положить ложку готовой горчицы, влить рюмку мадеры или немного уксуса, 1-2 ложки сахара, соли, вскипятить.

124. Соус из луковиц с тмином к бараньим котлетам.

Обдать 5-6 разрезанных луковиц 3 стаканами кипящего бульона, разварить, протереть сквозь сито. Затем 1/2 ложки муки поджарить в ложке масла, развести стаканом бульона, прокипятить, смешать с луковым пюре, прибавить 1,5 чайной ложки тмина, 2-3 куска жженого сахара, вскипятить.

125. Соус с лимонным соком и мадерой к цыплятам, индейке, голубям, телятине, щуке, судаку.

Приготовить белый соус № 113, развести его 2-3 стаканами бульона, в котором варились цыплята (и прочее), прокипятить, положить лимонной цедры, влить 3 желтка, 1-2 рюмки мадеры и 1/2-1 стакан белого, сухого виноградного вина, прибавить 1 ложечку сахара, сок из 1/2 лимона, посолить по вкусу, размешать, подогреть (без кипения), подавать на стол с отварным мясом.

126. Соус из хрена со сметаной к разварной говядине, молочному поросёнку, языку, солонине.

Натереть коренья хрена на тёрке, смешать со сметаной и 2 желтками, подсолить и слегка подсахарить.

Нагреть на плите, размешивая до 60-65 С, подавать. Иногда хозяйки Моравии (Чехословакии) слегка поджаривают целые коренья хрена на сливочном масле, а затем измельчают.

127. Соус грибной. Варят 1/8 фунта (50 г) сушёных грибов, 3 луковицы и пучок зелени, 1/2 ложки муки жарят в 1/2 ложке масла, разводят 3 стаканами грибного (мясного) бульона, кипятят, ложат нашинкованные грибы, солят, вливают 1/2 стакана сметаны, ещё раз кипятят. Подают соус к говядине, гусю, утке, к рыбным, рисовым и картофельным котлетам.

128. Соус из вишен к жаркому из дичи (вепрь, серна, косуля).

Поджарить 3/4 стакана вишнёвого пюре в 1,5 стакана густого бульона (из вепря), добавить 1 ложку мёда, 2-3 куска сахара, кусочек корицы, 4-5 шт. гвоздики, чайную ложечку картофельной муки (размешанной в ложке воды), протереть сквозь сито, влить 1/2 стакана мадеры; облить соусом куски жаркого из дичи или домашних животных.

129. Соус из красной смородины, к дичи. Протирают на пюре 1/2 фунта (200 г) ягод красной смородины, вливают в пюре 1/2 стакана красного вина, прибавляют 2 стакана бульона от жаркого, 1/2 стакана сахара, корицы, 1 чайную ложечку картофельной муки (см. № 128), вскипятить и подавать.

129. Бешамель. Ложку масла растереть в стакане муки, развести 2 стаканами молока, перемешать. Варить до густоты сметаны. Посолить, положить мускатного ореха, остудить.

Иногда бешамель разводят 1,5-2 стаканами бульона и 1/2 стакана сметаны.

Бешамелем покрывают (за 5-10 мин. до снятия с огня) жаркое: говядину, телятину, индейку, а затем посыпают тёртым сыром и 15 мин. подрумянивают мясо в печи.

131. Соус по-французски из трюфелей к жаркому и паштету из дичи. Мелко изрубить 1 фунт говядины и 1/4 фунта (100 г) шпика, 2 луковицы, белых кореньев по 1 шт. (№ 1), чёрного перца, лаврового листа, поджарить докрасна, затем долить 3-4 стакана воды, варить 1 час.

Приготовить мучную поджарку в масле, как и в № 124, развести бульоном, влить 1/2 стакана мадеры, положить 6 ломтиков трюфелей, 5 корнишонов (огурцы), порезанных в длину, варить 15 мин., посолить по вкусу. Подавать к жаркому или паштету из дичи.

132. Соус горячий белый к капусте, моркови, пудингам.

Растереть 1/2 ложки муки в 1/2 ложки крестьянского сливочного масла, развенсти 3/4 стакана горячих сливок, прокипятить, вбить 3-4 желтка, растёртые с сахаром, сильно размешивая. Всыпать лимонной цедры, ванили или корицы.

133. Соус горячий горчичный к судаку, линю, осетру, форели, морене.

В 2 стаканах бульона размешать 1 ложку готовой горчицы, по 1/2 ложки муки и масла. Всё это уварить до 1,75 стакана, влить 1/4 стакана столового вина, положить 2-3 ломтика лимона и 3 куска сахара, вскипятить. Затем 3-4 желтка развести 1/2 стакана этого соуса, развести остальным, варить, но не давая вскипать. Облить ими варёную или жареную рыбу. Иногда ложат 3 ложки каперсов.

134. Соус Лионский. Прожарить 1 луковицу в 1,5 столовых ложки растительного масла. Взять 1 стакан белого столового вина (типа Рислинг, Ркацители, Алиготе, Сотерн), положить пучок зелени, варить 15 мин.

Процедить. Приготовить белый соус № 112, прокипятить, вбить 2 желтка, всыпать зелёной петрушки, варить при 60-65 С, подавать.

135. Соус красный к угрю (см.№ 118).

136. Соус Кольбер белый к отварным рыбам. Приготовляется белый соус № 113, на рыбном бульоне. Затем в него надо вбить 2 желтка, положить 10-15 г сливочного масла, нагреть, влить лимонного сока, положить 5-6 ломтиков шампиньонов и 12 раковых шеек.

137. Соус из грецких орехов к жареному карпу. Мелко истолочь в ступке 20 ядер грецких орехов с 1 чайной ложкой готовой горчицы, постепенно подливая воды, добавить соли, 2-3 крутых желтка с растительным маслом, ложку сухарей, 1/2 стакана уксуса, всё это размешать и облить рыбу.

138. Соус к рыбе с миндальным молоком. Влить в кастрюлю 1/2 стакана миндального молока, 4-5 желтков, 1/2 фунта (200 г) сливочного масла, 2 стол.ложки уксуса, 2 чайной ложки сахара-песка, нагреть на плите, мешать и не давать вскипеть.

139. Соус голландский. 200 г сливочного масла разогреть на плите, добавить в него 2 чайных ложки муки и 1 стакан подсоленного белого бульона. Варить до загустения, вбить 1 желток, сильно мешая, влить сок от 1/2 лимона и подавать.

140. Соус французский из трюфелей к паштету из дичи. Готовить так же, как и № 131.

141. Соус Провансаль к рыбе. Растереть до густоты: 2 крутых яичных желтка, 1-2 кусочка сахара, 1 чайную ложку готовой горчицы, немного соли и мешая, влить 200 мл растительного

(Прованского, оливкового) масла и 5-6 капель уксуса. Можно положить в сметанообразную массу ложку каперсов (из семечек настурций, см. № 1) или эстрагона.

142. Сладкий соус из церковного красного вина.

Вскипятить 2 стакана вина с 1 стаканом сахара-песка, положить немного корицы и по желанию - 2-3 гвоздички (примерно так готовится вино-глинтвейн), облить соусом пудинг, остальное подать в соуснике к пудингам.

143. Соус сладкий из вишен, слив, малины к пудингу.

А. Вишнёвый соус. Из 200 г вишен вынуть косточки, 3-6 косточек истолочь в ступке. Вишни развести 1,5 стаканами воды, прокипятить, протереть сквозь сито, влить 1 стакан столового красного вина, положить корицы, цедру из 1/2 лимона, 1 чайную ложку картофельной муки с ложкой воды, 100 г сахара, вскипятить.

Б. Сливовый соус. 15 шт. венгерок, корицу и 3-6 шт. гвоздики разварить в 2 стаканах воды, протереть сквозь сито, смешать с 1/4 фунта (100 г) сахара и 1 стаканом столового вина, вскипятить. Влить 1 чайную ложку картофельной муки, замешанной в 1/8 стакана (25 мл) воды, прокипятить, подавать.

В. Земляничный и малиновый соус. Берут 1,5 стакана малины или земляники, выжимают из неё сок через салфетку в 1 стакан кипяченой воды. Затем в сок вливают 1/2 стакана столового вина (или 1/4 ст.мадеры), положить сахара, вскипятить, влить 1 чайную ложку картофельной муки, размешанной в воде, прокипятить.

144. Сабаион. В эмалированной кастрюльке растереть 6 желтков, 1/2 стакана сахара, цедру из 1/4 лимона, поставить на огонь и подливать 1/2 стакана столового вина (1/4 стакана мадеры), а затем 1/4 стакана кипяченой воды с лимонным соком. Постоянно, при варке взбивать соус лопаточкой, метёлкой, пока он не загустеет и превратится в пену - подавать к пудингам, цветной капусте, артишокам и спарже.

145. Маковое, конопляное молоко. Два стакана зёрен мака обварить несколько раз кипятком и перемыть холодной водой. Затем истолочь семена в фарфоровой ступке пестиком. Влить 2-3 стакана кипячёной воды, выжать.

Молоко, как и миндальное, используется к киселю, кашам, пудингам.

146. Соус из лимона к пудингу. Цедру одного лимона вскипятить в 2 стаканах воды и 1/2 стакана кускового сахара. Влить сок ещё из 1 лимона. Ещё 1/2 стакана сахара растереть с 5 желтками, нагреть до 60 С и влить в соус, обдать пудинг.

147. Соус с ромом к пудингу. 1/2 столовой ложки сливочного

масла смешать с 1 ложкой муки, развести 1,5 стаканами воды, 1/2 стакана мелкого сахара, прокипятить. Развести 3/4 стакана белого столового вина, влить рюмку коньяка, рома, выжать сок из 1/2 лимона, нагреть до 65-75 С, облить пудинг.

В пост вместо сливочного масла брать ореховое, кукурузное, подсолнечное, оливковое.

148. Соус из яблок. Взять 3-5 яблок, приготовить из них пюре, добавить 3 стакана воды, 6 кусков сахара, чайную ложечку картофельной муки. Вскипятить, подавать к яблочным оладьям, пудингам.

РАЗДЕЛ 5. ВТОРЫЕ БЛЮДА

Кушанья из овощей, картофеля и зелёных растений. Гарниры к ним

149. белая фасоль для винигрета, к салату, к разварной, жареной говядине и баранине.

Сварить 1,5 стакана фасоли (перед этим выдержать 10-12 часов в холодной воде), к жесткой воде прибавлять щепотку (1-2 г) соды или поташа.

Варить на среднем огне, без соли, затем доваривать на медленном огне с солью. В бульон положить 1 луковицу и 1 пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), тмина с 2 гвоздиками и 2 морковками. Фасоль откинуть на решето, положить оливкового масла, соли, перца, зелёной петрушки, укропа, лимонного сока, размешать и подавать на стол.

150. Пюре из белой фасоли к котлетам. 1 фунт фасоли готовят, как и в № 148. Затем протирают сквозь сито, солят, ложат масло, размешать, огарнировать котлеты.

151. Зелёная фасоль тушеная. Сварить стручки, слить воду, фасоль переложить в кастрюлю, добавить масла, сахара, перца, соли, майорана, петрушки, мускатного ореха по вкусу. Стушить в духовке. Подавать с солониной, ветчиной, языком, мозгами, копчениями, разварной говядиной.

Фасоль слабо подвергается действию радионуклеидов, здоровый, чистый продукт.

152. Зелёный сушеный горошек с котлетами из грибов.

Вымочить горошек (или горох) 4-5 часов, сварить. Откинуть на сито 50 г сушеных грибов и сварить в воде, измельчить. Затем 1 стакан риса разварить с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать с грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйцах и сухарях, поджарить на сливочном масле. Сделать мучную поджарку (1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка масла), развести её стаканом грибного бульона, смешанного с гороховым бульоном, прокипятить всё, облить горошек, огарнировать его грибными котлетами.

153. Соус из зелёного горошка. Разварить горошек, остудить, переложить в кастрюлю, добавить 1 ложку сливочного масла на каждый фунт (400 г) горошка по 2 куска сахара и зелёного укропа. Налить бульоном, стушить на малом огне.

154. Соус из чечевицы. Как и № 153.

155. Пюре из чечевицы. Отварить чечевицу. В чечевичный бульон положить сырой ветчины, 2 луковицы, 2 моркови, 2 порея, вскипятить, поставить в печь, духовку на 2 часа. Чечевицу протереть через сито, а за 15 мин. до отпуска смешать со сливочным маслом, развести бульоном, посолить. Подавать с греночками, с жарким.

156. Артишок, фаршированный шампиньонами с мадерой.

Очистить плод от листьев, ложечкой срезать верхушку, выскоблить мохнатую сердцевину. Опустить его на 2-3 мин. в кипящий фритюр.

Взять 8-12 шампиньонов, мелко изрубить, поджарить в масле, с луком и петрушкой, обвалять их в сухарях, добавить соли и перца и нафаршировать артишоки. Закрыть донышками, обвязать каждый шелковыми нитками, положить в глубокий сотейник с шаром шпика. Сверху каждого плода положить также по ломтику шпика, залить 2-3 стаканами бульона (№ 1, 2, 3), влить 1-2 рюмки мадеры, лимонного сока, варить до мягкости в духовой печи, духовке. Снять нитки, положить на блюдо, полить артишоковым бульоном.

157. Артишоки, фаршированные свежими грибами. Взять белые и красные грибы, поджарить как и в № 156, смешать с 1 фунтом измельчённой телятины, ложкой сметаны, 2 яйцами, перцем, солью, мускатным орехом, размешать. Фаршем наполнить 15 артишоков. Опустить артишоки в соус (1 стакан сливок, ложка сливочного масла, 1/2 ложки муки, 1 стакан бульона, перец, соль), сварить, кипятить 2-3 раза.

158. Артишоки в малаге. 1 час выдержать плоды в холодной воде, затем вскипятить 1 раз в солёной воде, откинуть на решето. Варить 20 артишоков в кастрюле, на 1/4 фунта сливочного масла: 2 стакана крепкого бульона, 4-5 кусков сахара, 1/2 бутылки малаги. Артишоки облить горячим соусом, подавать.

159. Баклажаны под бешамелем. Нарезать вдоль плоды, обварить кипятком, положить под пресс на 2-3 часа, пока не вытечет ядовитый отвар соланиновая кислота.

Очистить от верхней кожицы, разрезать пополам, вынуть семена. Прокипятить 1 раз. Переложить в горшок, облить соусом-бешамелем и сметаной, посыпать тёртым сыром - типа Пармещан, поставить в горячую печь, подрумянить.

160. Баклажаны по-турецки. Разрезать плоды на половинки,

поджарить каждый в растительном масле. Морковь, пастернак, помидоры размельчить и поджарить на масле, посолить, посыпать перцем, перемешать в соус.

Смазать этим соусом половинки баклажанов. Сложить половинки вместе, переложить их в сотейник, облить томатом, запечь.

161. Маринованные баклажаны. Приготовить баклажаны, как и в № 159. Нафаршировать их измельчённым чесноком, морковью, зелёным перцем, перевязать ветками сельдерея, чтобы не выпала начинка, или нитками, сложить в банку, залить уксусом, вскипячённым со специями.

162. Пудинг из фаршированной капусты. Взять 1-2 кочана капусты, разрезать пополам, опустить на 15 мин. в солёный кипяток.

Откинуть капусту на решето. Вырезать сердцевину.

Приготовить фарш из: ветчины, 1 моркови, 2 луковиц, 4 гвоздик, соли, перца, затем сложить капусту в кастрюлю, налить бульоном, переложить фаршем и посыпать тёртым мускатным орехом, наложить сверху донышко с лёгким прессом и поставить кастрюлю на водяную баню.

Приготовляют фарш из 3 фунтов (1,2 кг) курицы, 1,5 фунтов телятины.

Надо истолочь мясо с булкой, солью, луком, перцем, мускатным орехом, ложкой масла (сливок), протереть сквозь сито, размешать до густоты хорошей сметаны. Фарш ложат между листками и перевязывают ниткой.

163. Капуста по-литовски. Готовят капусту точно так же, как и в № 162, только вместо курицы берут 3/4 фунта говядины (300 г) и 3/4 фунта почечного жира, которые толкут в ступке со специями (см. № 162).

Потом фарш раскладывают между листами капусты и перевязывают ниткой.

164. Капуста по-французски. Разрезают пополам 3-4 небольших кочана капусты. Далее варят, как в № 162. Затем вырезают сердцевину, а листья перекладывают фаршем.

Складывают половинки вместе, обвязывают накрест ниткой и складывают в чугунок с маслом (намазать 1/2 ложки масла).

Чугунок ставят на уголья и накладывают угольями или тушат в печи, духовке.

На фарш измельчают 1 фунт жаркого из телятины, отварные 20 раковых шеек и ножек, добавляют 1 ложку говяжьего жира, 1/2 белой булки, 3/4 стакана сметаны, 1 желток, 1 яйцо полностью, 1 ложку ракового (креветочного) масла, мускатный орех, соль. Всё это перемешать и начинить половинки капусты.

165. Голубцы. Взять 1,5 фунта (600 г) кочан капусты, вырезать кочерыжку, прокипятить 1 раз в солёной воде. Вынуть и разобрать по листочкам.

Приготовить фарш: 1,5 фунта мягкой говядины от костреца измельчают на мясорубке, с почечным жиром, куском льда, 1 стаканом жирного бульона, посолить, посыпать перцем, положить луковицу, размешать фарш.

На середину листа положить фарш, завернуть края, свернуть трубочкой. Затем обвалять в муке.

Уложить плотно на противень, сковороду краем завёрнутой стороны друг к другу. Полить маслом, тушить, подливая бульон. Когдаподрумянятся, облить сметаной (томатом), раз вскипятить.

Иногда к фаршу прибавляют рис, если голубцы подаются к разварной говядине.

166. Кислая капуста с грибами и сметаной. Сварить 5-6 сушеных грибов, этим грибным бульоном залить 4 стакана кислой, обваренной кипятком и выжатой капусты. Затем положить измельчённые грибы, посолить, варить, влить 1 стакан сметаны и поджарку из муки на масле, прокипятить.

167. Солянка из кислой капусты с мясом. Взять 3 фунта (1,2 кг) кислой капусты, перемыть в 3-х холодных водах, отжать, пподжарить большую луковицу с 2-3 ложками масла, добавить капусту и поджаривать, подливая грибной бульон (из 6 грибов).

Когда через 1,5 часа варки капуста размягчится, положить 1 фунт жареной ветчины и 1 фунт жареной свинины, 1/4 фунта колбасы, 1/4 фунта дичи или другого холодного мяса, оставшегося от обеда (чтобы было всего 1, 5 фунта мяса - 600 г). Добавить в смесь перца, соли, лаврового листа, тушить 30 минут.

Как обычно сделать 1 ложку мучной поджарки, смешать её с капустой и мясом и тушить ещё 10 мин. Затем переложить в сотейник, поставить в духовку, в печь на 30 мин., пока солянка не подрумянится.

168. Рыбная солянка с кислыми яблоками. Взять 4 ложки масла и поджарить в них 1 луковицу. Положить 4 стакана кислой, вымоченной капусты в сотейник. 2-3 кислях яблока измельчить. Тушить в сотейнике капусту, яблоки, жареную рыбу, лук с маслом.

Кладут ряд капусты с яблоками, ряд жареной рыбы (щука, судак, сиг, осетрина, лососина, карп, сазан, головль). Рыбы берут 1,5 фунта. Посыпают зеленью, перцем, лавровым листом. После отпуска блюдо украсить маринованными грибами, маслинами, солёным кизилом, звёздочками из солёных огурцов. Они обливаются соусом из рыбы и слегка подрумяниваются в духовке (печи). Посыпают сухарями.

169. Каштаны печёные. Обрезать кончик каждого каштана, положить в духовку на 15-20 мин., подать со сливочным маслом, без кожуры.

170. Каштаны варёные. 2 фунта (800 г) каштанов залить холодной водой, кипятить 15-20 мин. Такими каштанами фаршируется индейка, утка, каплун, курица, дичь.

171. Пюре из каштанов. 200 г варёных каштанов очистить от кожуры, залить 2 стаканами молока с ложкой сливочного масла, всыпать 20 г сахара и 5 г соли, разварить до мягкости. Горячими протереть сквозь сито, развести 1/2 стакана сливок, с 50 г (1/8 фунта) сливочного масла, вскипятить. Подавать с жареной говядиной, индейкой.

172. Соус из каштанов с красным вином. Сложить 1 фунт варёных, очищенных каштанов в кастрюлю, добавить 50 г сливочного масла, соли, 1 стакан мясного бульона № 1, 1/2 стакана красного вина, 50 г сахара (1/8 фунта), варить их докрасна. Сделать на блюде рамку из теста, с внешней стороны ножом нарезать зубчики, обмазать желтком, поставить в духовку на 5-10 мин., пока не подрумянятся. Разложить в рамке каштаны рядами, полукругом, рогом изобилия, кругом и облить соусом из красного вина. Перед блюдом можно выпивать 50 мл отвара из соцветий каштана конского.

173. Пудинг из каштанов. 2 стакана каштанов разварить в 1/2 бутылке сливок (молока), протереть сквозь сито. Взять каштанового пюре - 2 стакана, развести сливками, добавить 1/2 стакана сахара, проварить.

50 г сливочного масла растереть с 3/4 стакана муки, положить в пюре. Прокипятить, остудить, вбить 5 желтков, добавить пену из 5-10 белков, размешать.

Форму намазать маслом, посыпать сухарями, наложить пудинговую массу и поставить в печь или на водяную баню - на 45 мин. Подавая на стол, облить соусом из красного вина № 142, соусом сабаионом № 144, соусом с ромом № 147.

174. Соус из молодой крапивы. Берут 5-6 фунтов крапивы, кипятят в подсоленной воде с содой, измельчают. Затем масса засыпается в кастрюльку, посыпается сахаром, добавляется 1 ложка сливочного масла и варится до горячего состояния (+ 65-75 С).

В соус вносят бешамель (№ 130) и 1/2 стакана густых сливок. Подсолить, подсахарить по вкусу, подогреть.

Подаётся к котлетам, жареной печёнке, ветчине, жареным мазгам, солонине, измельчённым вареным яйцам.

175. Помидоры фаршированные. Приготовляют 12-18 шт. зрелых, крупных помидоров с толстыми стенками типа: сортов

Факел, Волгоградский и др. Срезать верхушки величиной в 3 коп. монету, ложечкой выбрать семенные камеры и нафаршировать фаршем.

Для фарша измельчают на мясорубке по 200 г говядины и почечного жира, 1 луковицу, добавляют перец, соль, отварной рис.

Помидоры с фаршем прикрывают срезанными крышечками, обвязывают накрест ниткой.

Затем плоды надо обвалять в муке, облить их маслом, тушить 30 мин. в сотейнике. Потом облить сметаной, всыпать 1-2 ложки сухарей, ещё раз прокипятить. Подавать на стол к мясным блюдам.

176. Тыква запечёная. Сварить в солёной воде 1,5 фунта тыквы (сорта Миндальная), нарезать ломтиками или как лапшу, положить в сотейник, пересыпать сухарями, положить ложку сливочного масла, облить сливками с размельчёнными крутыми яйцами. Запечь тыкву в печи. Перед отпуском можно посыпать сахарным песком, тёртым миндалём или полить сладким миндальным молочком.

Блюдо богато каротином и перевариваемым протеином, витаминами, полезно для диабетиков, лиц пораженных лучевой болезнью.

177. Тыквенная каша. Разварить тыквенную лапшу в молоке, протереть через сито. На 1 фунт положить по 1/4 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сливочного масла.

Малороссы (украинцы) добавляют в кашу сушеный разваренный чернослив, абрикос, вишни.

178. Пудинг из тыквы. Измельчить среднюю тыкву (1,5-2,5 ф.) сварить, протереть на сито. Всыпать в тыквенную массу толчёный сухарь, 1/4 стакана сахара-песка, 1/4 чайной ложки корицы, остудить. Затем вбить 5 желтков, положить 1 ложку сливочного масла, размешать. Добавить в массу пену из 5 белков, перемешать, сложить в форму, поставить в печь на 30 мин.

179. Соус-пюре из шпината. Готовить как и № 174 (соус из крапивы).

180. Соус из щавеля. Сварить и протереть сквозь сито 3-6 фунтов (1,2-2,4 кг) щавеля. Влить в массу 2 чайных ложки мучной поджарки, 1 стакан сметаны, всыпать чайную ложку соли, ло жку сахара, размешать. Подогреть до + 65-80 С.

Соус подаётся с крутонами, котлетами, яйцами, омлетом, жареной печёнкой, мозгами, солониной и ветчиной.

181. Соус из брюквы с малагой. 6-8 шт. брюкв 1 раз вскипятить в посоленной воде, разрезать на 3-4 части, переложить в кастрюльку. добавить ложку масла, растёртую с 1/2

ложки муки, влить 2 стакана бульона и 1 стакан малаги, положить 1 ложку сахара, кипятить на большом огне, пока соус не уварится до густоты.

182. Соус из земляных груш. Взять 1,5-3 фунта плодов. Нарезать формочками звёздочки, полумесяцы из них. Вскипятить 1 раз, посолить (1/4 чайной ложки на 1 фунт земляных груш) и 1/4 чайной ложки сахара на 1 фунт. Варить 1 час на малом огне. Слить отвар. Подлить 2-3 ложки бульона (молока), добавить 1 ложку мучной поджарки, тушить до готовности.

Подаётся соус к котлетам, жареной печёнке, гренкам.

183. Земляные груши в кляре (жидком тесте). Сварить груши (№ 182), брать их иглой и обваливать в кляре, жарить во фритюре (жире).

Картофель

В литературе описано сотни способов приготовления картофеля, и большинство из них известны домовитой хозяйке. Мы опишем несколько малоизвестных старорусских рецептов.

184. Картофель, запечёный со сметаной. Половину луковицы поджарить в ложке масла, смешать с 2 фунтами разварного картофеля, облить 1,5 стаканами сметаны с 3 желтками, осыпать 2 ложками сыра и сухарями, окропить сливочным маслом (1,5 ложки) и запечь в печи. Подаётся на завтрак или обед к жаркому.

185. Пудинг картофельный с ветчиной. Это блюдо готовят на Полтавщине, жители Верховины и Воронежской областей. Растереть 100 г масла добела, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить 1,5 фунта разваренного картофеля и 1/2 фунта (200 г) измельчённой ветчины, размешать, сложить в форму, помтавить в печь.

Затем осыпать сыром, облить горячим маслом, подать на стол.

186. Картофель под бешамелем. Кастрюльку вымазать маслом, положить кусочки картофеля рядами, сверху кусочки масла, обсыпать тёртым сыром и т. д., залить сверху бешамелем (см.№ 130), запечь в печи. На блюдо брать 1,5 фунта картофеля, 2 яйца, 1/4 фунта сыра, зелень, 2 стакана молока, муку, яйцо (на бешамель).

Можно положить в картофель 1/2 фунта (200 г) тонко нарезанной ветчины.

187. Картофельные котлеты. Сварить картофель, протереть сквозь сито, дуршлаг, добавить 1/2 ложки масла, 2 яйца, всыпать 1/4 стакана муки, положить немного соли и сахара, сделать котлеты, смазать каждую яйцом и обсыпать сухарями, жарить в масле.

188. Картофельные крокеты - отличный гарнир к жаркому.

Сварить 1,5 фунта (600 г) картофеля с 1 чайной ложкой соли, протереть на дуршлаге, добавить в массу 2-3 желтка, 2-3 чайные ложки картофельной муки, посолить, размешать.

Насыпать на доску 100 г муки и вымесить тесто, скатать из него шарики, величиной в средний картофель, обвалять каждый шарик в сухариках. Или раскатать валик и нарезать из него цилиндрические крокеты. Крокеты жарят во фритюре на большой сковородке в течение 10 мин.

189. Картофель, фаршированный грибами. Подготовить 24 шт. крупных картофелин, очистить, срезать верхушки, выбрать середину, заполнить фаршем из 1/2 фунта сушеных боровиков, 1/2 белой булки, 1 яйца, 2 измельченных штук порея, поджаренных в ложке масла.

Картофель уложить в кастрюлю, облить стаканом растопленного сливочного масла, стаканом мясо-грибного бульона, варить до готовности.

190. Фаршированный картофель. Протереть картофель, прибавить к нему 3 яйца, 1,5 стакана сливок, 50 г (1/8 ф) масла, перца, соли, мускатного ореха, размешать, прибавить тёртой булки или сухарей, размешать до густоты теста, нафаршировать этой смесью проваренные в солёной воде полые картофелины. Закрыть крышечками, смазать сверху маслом, осыпать сыром и сухарями, подрумянить в печи в течение 30 минут.

Подают с говядиной или котлетами или отдельным блюдом.

191. Картофель с килькой. Подготовить фарш: вареные сморчки, тёртый картофель, 12 мелко нарубленных килек. Начинить картофель и готовить как и в № 190. Подавать с соусом из муки, масла, лимонного сока, бульона, сметаны и мускатного ореха.

192. Картофель с пармезаном. См.№ 190, фар - сыр, ложат по чайной ложке.

193. Фаршмак из картофеля. 2 селёдки вымочить в молоке, снять кожицу, вынуть кости, мелко изрубить. Добавить в неё 1 луковицу, 1/2 белой булки, мучную поджарку (1 ложку), 3/4 стакана сметаны, 2 яйца, 1 тёртое сырое яблоко, 1 стакан протёртого, варёного картофеля, красного и чёрного перца, мускатный орех. Всё это смешать и поставить в кастрюльке на 45 мин. в печь, посыпать сухарями.

194. Винигрет из картофеля и селёдки. Отварить 1,2 кг картофеля (3 фунта), нарезать его тонкими кусочками. Мелко изрубить 2 селёдки и 2 луковицы, 2-4 желтка и растереть гладко с 2 ложечками растительного масла и 2 чайными ложками готовой горчицы, добавить: перца, 1 ложку каперсов, эстрагон, ложку уксуса, зелень петрушки, укропа, лука. Всё это смешать с

картофелем, подавать.

195. Луковый соус к бараньим котлетам. Один раз вскипятить в посоленной воде 5 луковиц, поджарить их ломтиками в масле, влить 2 стакана бульона, разварить, протереть сквозь сито. Влить бешамель (см.№ 130), посолить, довести до густоты сливок. Огарнировать им котлеты.

196. Лук фаршированный с мясом и яйцом. Варят 2-3 мин. в солёной воде крупные луковицы, затем осторожно вырезать ножом сердцевину лука. Внутренность измельчить, разварить, протереть с 3/4 стакана сливок. Истолочь 1/2 фунта (200 г) филея курицы (1/2 ф. баранины, телятины) в ступке, прибавить 2 круто сваренных яйца, 1/2 чашки сливок, соли, перца, растопленного сливочного масла, мускатного ореха, сухарей, перемешать с луковым пюре и нафаршировать луковицы. Переложить ряды луковиц в кастрюле пластинками шпика, перевязать ниточками, долить бульоном, дать увариться. К луку подаётся соус из каперсов.

197. Морковь с горохом по-немецки. 1,5 ф (600 г) моркови нарезать кусочками, сварить. Взять молотого гороха, положить в отдельную кастрюльку, положить ложку масла, 1/4 ф (100 г) ветчины, пучок зелёного лука, петрушки и укропа, налить водой. Варить около 1 часа до мягкости. Прибавить 1 ложку мучной поджарки, вынуть пучки зелени, вскипятить, добавить немного сахара-песка. Выложить морковь и горох с ветчиной в глубокое блюдо, обложить гренками.

198. Коротель. 1,5 ф. молодой моркови вскипятить, переложить в кастрюлю, налить мясным бульоном, добавить по вкусу соли, сахара, ложку сливочного масла, уварить. За пять минут до отпуска всыпать зелень петрушки, влить 2 рюмки малаги (рома), вскипятить.

Подавать к котлетам из говядины, курицы, разварной и жареной говядине, к жареной печёнке, жареным сосискам.

199. Морковь с польским соусом. Сварить морковь в бульоне, с солью, сахаром и 1 ложкой мучной поджарки до полуготовности, добавить 1-2 ложки сливочного масла, тушить до готовности.

Подавая, облить маслом с поджаренной в нём булкой - польским соусом. Подаётся к говядине, цыплятам, печёнке, телячьим котлетам.

200. Пудинг из моркови. Натереть 4 стакана моркови, вложить в массу 1/2 фунта сливочного масла, подрумянить. Кастрюльку снять с огня, остудить, поставить на лёд и взбить массу лопаточкой, положить в неё 3 желтка, взбить, добавить 1/2 чашки сахара, 2-3 ложечки корицы, 5 взбитых белков, размешать

и сложить в пудинговую форму, вымазанную и обсыпанную сухарями, варить на водяной бане 1 час. Выложить на блюдо и облить сабаионом и сливочным маслом (или мясным соусом).

201. Пастернак к разварной говядине. Выдержать 1 час 1,5 ф. (600 г) пастернака в холодной воде с лимонным соком, нарезать, налить бульоном, положить соли, 1 ложку муки и 1 ложку масла, варить 1 час.

202. Пастернак со сметаной. Нарезать кружочками 2-3 ф. пастернака, заправить 50 г масла и 1 ложкой муки, развести 2 стаканами сметаны, подрумянить в печи или духовке.

203. Спаржа для подливок. Взять 3 фунта (1,2 кг) кореньев спаржи, варить в солёной воде 1 час. Вынуть пучки спаржи, положить на блюдо, прикрыть салфеткой, подавать.

204. Спаржа с маслом, сливками и сухарями. Так же, как и № 203, добавить прожаренные в масле сухари или сливки.

205. Хрен с уксусом и сметаной. Натереть на тёрке 1/2 стакана кореньев хрена, положить по 1/4 чайной ложки соли и сахара, 1/2 стакана сметаны. Подавать к говядине, солонине, рыбе, студню, заливным.

206. Масседиан из овощей. Взять в равных долях 3 фунта овощей: цветной капусты, стручков фасоли, земляную грушу, артишоков, спаржи, тушеного молодого картофеля, репу и отварить до мягкости.

Добавить мускатного ореха, облить сливочным маслом с поджаренными сухарями, подрумянить в печи. Залить масседуан соусом (1 ложку мучной поджарки развести в 2 стаканах сливок, посолить, проварить).

207. Жардиньер. Приготовить и измельчить кочан капусты, 3-4 шт. картофеля, брюквы, репы, моркови, 2 головки лука, вылущенный горох, молодые бобы, цветную капусту, земляную грушу, перемешать положить в горшок, завязать полотном, замазать тестом и поставить в печь, тушить до мягкости. Отдельно к нему подаётся растопленное сливочное масло. Солят также на столе.

208. Лейпцигский горячий винигрет. Сварить в солёной воде: молодую морковь, зелёный горошек, земляные груши, спаржу, зелёные бобы, сморчки и цветную капусту, откинуть на дуршлаг.

Сделать соус: 1 ложку мучной поджарки, развести бульоном, всыпать зелёную петрушки. Все овощи положить в кастрюльку, залить этим соусом, вскипятить.

Распустить в другой кастрюльке 1/2 фунта (200 г) сливочного масла, всыпать в неё истолчённую скорлупу от ножек и шеек 24 раков, поджарить, подлить 2 ложки бульона, вскипятить, процедить.

Затем приготовить фарш из 3-4 круто свареных яиц, 1 тёртой булки, 1/2 фунта до бела растёртого сливочного масла, соли, 1 чайной ложки сахара, мускатного ореха, наполнить им 24 раковых спинки, смазать сверху маслом, подрумянить в печи. Из оставшегося фарша приготовить фрикадельки, вскипятить их 1 раз в бульоне.

Уложить винигрет на круглое блюдо: сначала варёные коренья, овощи, на середину целую головку цветной капусты, вокруг по кругу раковые спинки, перекладывая их фрикадельками. Головку цветной капусты также обложить раковыми шейками и ножками, облить всё маслом (лучше раковым), огарнировать котлетами, копчёным языком, говядиной.

На винигрет идёт 1/2 фунта гороха, 3/4 моркови, 3-4 земляных груш, 1/4 фунта спаржи, 6-12 сморчков, 2-3 головки цветной капусты.

209. Душистые травы. К блюдам подаются душистые травы: петрушка, укроп, сельдерей, майоран, порей, розмарин, шафран, эстрагон, базилик, чабер, чабрец, смородинный лист, перечная или кудрявая мята, кервель, кардамон, а также душистые зёрна: кардамон, чёрный перец, тмин, анис.

210. Грибы в сметане по-Смоленски. Снять кожицу с 1 полной тарелки белых и красных грибов, нарезать ломтями, перемыть, обвалять в муке, сложить в глубокую сковородку с крышкой или сотейник, тушить, пока грибы не пустят сок. Слить сок, в грибы добавить 50 г масла, прожаренный на масле лук (1 луковица), петрушку, соль, красный перец, лавровый лист, 3-4 зерна кардамона и 2-3 зерна чёрного перца, поджарить. Затем прибавить 2-3 стакана бульона, 1 стакан сметаны, тушить, пока соус не загустеет. Переложить в блюдо, посыпать зеленью.

211. Тушеные лисички, опенки, сыроежки. Вскипятить 1,5 фунта грибов в солёной воде, промыть в дуршлаге холодной водой. Переложить в кастрюльку с маслом и тушить на лёгком огне, пока не выкипит весь сок. Положить зелень, размешать.

212. Котлеты из свежих (сушеных) грибов. Взять 2 тарелки свежих белых грибов (1/2 фунта сушеных), обварить кипятком, осушить, нашинковать, прибавить 1,5 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 4 яйца, тёртого чёрного перца, мускатного цвета, 6 измельчённый килек, 2 печёные луковицы, 1 тёртую белую булку. Грибную массу размешать, сделать котлеты, поджарить в масле.

213. Соус из сморков с мозгами. Собрать ранней весной сморчки, взять 1/2 фунта и разрезать каждый сморчок на 4 части, вымочить в воде 15 минут.

Опустить в 2 бутылки кипящей воды с 2 ложками соли,

варить 30 мин. до мягкости. Промыть под краном, нашинковать. Намочить бычий (воловий) мозг в воде, смыть кровь, снять плёночки, прокипятить 10 мин. в 2,5 стаканах воды, с 10 зёрнами красного перца, 1 лавровым листом, 1 столовой ложкой уксуса, 1 чайной ложкой соли, нарезать кусочками. Затем сделать мучную поджарку из 2 ложек муки и 50 г сливочного масла, развести 3 стаканами (1 бутылкой) цельного молока, прокипятить, опустить сморчки, вскипятить, положить 1/2 чайной ложки соли, мускатного ореха, 1/4 чайной ложки тёртого чёрного перца, измельчённый укроп, мозги, ещё раз вскипятить. Подавать в сотейниках или на блюдах с разварной говядиной - бульи.

214. Соус из шампиньонов с вином и сливками. Нарезать кружочками 1/2 фунта (200 г) шампиньонов, положить их в кастрюльку на сливочное масло, выжать сок из 1 лимона, подлить 2-3 ложки мясо-грибного бульона, тушить до мягкости.

В другой кастрюльке вскипятить 50 г масла с 1/2 ложкой муки, влить грибной соус, 1-2 рюмки белого вина (кто хочет 1/2 стакана сливок), вскипятить и всыпать шампиньоны. Снять с огня, слить в кастрюльку жидкость, добавить 2 желтка, по 1/2 чайной ложки соли и сахара, перемешать, нагреть до + 70-75 С, перелить на шампиньоны. Подают соус к отварным: цыплятам, телячьим ножкам, голове, телячьей грудинке.

215. Жареные рыжики, грузди, моховики в сметане. 2 фунта (800 г) этих грибов вскипятить в солёной воде, промыть в дуршлаге, обвалять в муке, поджарить на масле в сотейнике. Затем залить 2 стаканами сметаны, посыпать сверху сухарями, запечь в духовке.

216. Тушеные рыжики. Приготовляются так же, как и белые грибы, см. № 210.

217. Трюфели на шампанском. Взять 6 трюфелей, сложить в кастрюлю, покрыть тонкими ломтиками свежего шпика, залить бульонным жиром, сваренным без кореньев, влить 1 стакан шампанского (или столового виноградного вина), варить на слабом огне 30 мин. Переложить трюфели в другую кастрюлю, процедить жир из соуса на трюфели. Подать отдельно сливочное масло. Блюдо готовится на 6 персон.

218. Трюфели под соусом с мадерой. Готовится так же, как и № 217, только вливается 1 рюмка мадеры. Трюфели на блюде надо обложить крутонами из хлеба.

219. Тушеные яблоки к жаркому. Взять 10 яблок без сердцевины, очистить от кожицы, разрезать на 4 части, протушить с ложкой масла, 2 ложками сахара-песка, 3-4 ложками воды, до мягкости.

Подавать к жарким: утке, гусю, говядине.

220. Белая акация в тесте-кляре. Собрать 1 фунт (400 г) соцветий или молодых стручков белой акации, обмыть, обмакнуть в кляр (см.№ 91), опустить в кипящий фритюр (см.№ 90). Когда подрумянится, сложить на блюдо, пересыпать сахаром, подавать на стол.

Стручки и цветы жёлтой акации не использовать - ядовиты!

221. Аморетки. Мозги из воловьих костей опустить в кипяток на 3-5 мин., вынуть, обсушить, нарезать, переложить в кастрюлю, залить бульоном, посолить, положить 1/2 ложки сливочного масла и вскипятить на большом огне. Огарнировать шпинатом, щавелем, зелёным горохом и петрушкой.

222.Яйца выпускные по-старорусски. В кипящую, подсоленную с уксусом воду постепенно вливать яичную массу из 4-5 яиц, через отверстия с 2-копеечную монету. Кипятить 2,5 минут, выбрать яичный вар дуршлагом, подавать к щавелю, шпинату, горозу, крапиве.

223. Котлеты из мозгов по-новгородски. Варят в солёной воде котлеты из мозгов двух телячьих голов с уксусом, чёрным и красным перцем, лавровым листом, кардамоном, а затем протирают сквозь сито. Затем в мозговую массу добавляют 3-4 ложки сухарей, чёрного и красного перца, 1 луковицу, поджаренную в 1/2 ложки масла, 2 желтка, 1 яйцо, измельчённой зелёной петрушки - всё это смешать и сделать котлеты. Каждую котлету перед жарением на масле надо обмакивать в яичной болтушке и сухарях.

Котлеты подают к соусам с трюфелями.

224. Сосиски с фаршем из курятины, ветчины и вина - по-баварски. Взять 1 фунт ветчины (400 г) и по 1/2 фунта филея курицы, рябчика и шпика мелко изрубить, истолочь в ступке, вбить 1 яйцо, 2 желтка, всыпать щепотку перца, мускатного ореха, соли, влить 1/2 стакана малаги (рома), перемешать, нафаршировать вольвью кишку, но не слишком туго. Варить в бульоне 45 минут. Подаются к капусте.

225. Сосиски из раков. Сварить 50 шт. раков в солёной воде. Шейки и ножки изрубить с 1/2 фунта мяса, добавить 1 белую булку, вымоченную в молоке и выжатую, 3 ложки масла (можно 3 ложки ракового масла, выжаренного из рачьих скорлупок (2 стакана) в сливочном масле (1 стакан), 1 яйцо, 2 желтка, соли, перца, мускатного ореха, 5-6 тёртых шарлоток, 2 ложки сливок.

Всё это размешать, нафаршировать воловью или свиную кишку, перевязать нитками (чтобы образовалось 6-8 небольших сосисок длинною 8-10 см), сварить в кипятке пополам с молоком, поджарить в раковом масле, подавать к капусте, к зелёному горошку.

РАЗДЕЛ 6. БЛЮДА ИЗ МЯСА

Говядина

226. Разварная говядина - бульи. Взять 3-4 фунта мякоти горбушки огузка, выбить, придать круглую форму, перевязать нитками, опустить в посоленный кипяток, варить от 1 до 2 часов, с пучком зелени, досолить.

Затем нарезать тонкими ломтями поперёк волокон, выложить на блюдо, придать форму цельного куска, посыпать толчёными сухарями.

227. Говядина разварная с соусом из хрена со сметаной. Разварную говядину облить соусом из хрена со сметаной, поставить в духовку.

228. Говядина разварная с сыром. Приготовить картофельное пюре. Говядину вынуть из бульона, разрезать, облить 2 желтками, положить пюре, подрумянить в печи, облить её грибным соусом.

229. Рулет из разварной говядины. Взять говядину от ссека, вынуть кости, разбить пластом, свернуть в рулет, перевязать нитками, сварить. Нарезать косыми ломтиками, полить соусом.

230. Пудинг из разварной говядины. Вареную говядину измельчить, добавить 2 луковицы, поджарить их в 1 ложке масла, поджарить говядину с луком, посолить, влить 1 стакан сметаны, вбить 2-3 яйца, положить перец, 1/2 стакана сухарей, положить в кастрюльку, обмазанную сухарями и маслом, запечь, переложить на блюдо, облить соусом из шампиньонов.

231. Стуфат по-итальянски. Нашпиговать 6 фунтов говядины 1/4 фунта шпика, чесноком, красным перцем, гвоздикой, посолить, перевязать мясо нитками, положить в горшок, смазанный 1/4 фунта (100 г) сливочного масла. В горшок положить 5 лавровых листков, влить 2 стакана красного вина, замазать тестом крышку, поставить до утра в остывающую печь. Утром снять с пода, добавить ещё 1 стакан красного вина, 1 стакан мясного бульона, 1/2 стакана помидоров, поставить на плиту на слабый огонь, варить до обеда. Вынуть мясо, нарезать ломтями, облить соусом. Вино и помидоры положить за 2 часа до обеда.

232. Гусарская печень. Постный кусок говядины выбить, посолить, изжарить на вертеле или в печи, порезать наискось тонкими ломтями, переложить фаршем: измельчить 2 луковицы, положить 1 ложку масла, 1/8 фунта (50 г) тёртого швейцарского сыра, перца, соли, 2 желтка, 1/2 фунта сухарей, смешать и нафаршировать им жаркое, перевязать, облить соусом и стушить в кастрюле ещё 30 минут.

233. Гусарская печень с селёдкой. Посолить говядину 1/2 ложки соли. Положить в кастрюлю 1 луковицу, 2 моркови, 1,5

ложки масла, наверх говядину, тушить. Вынуть, надрезать куски в 8-9 местах и нафаршировать фаршем (1/2 большой селёдки изрубить, добавить 1 стакан ржаных сухарей, 6 зёрен чёрного и 2 зерна красного перца, 4 перышка зелёного лука, 1 яйцо, 1/2 ложки масла, смешать). Говядину с фаршем перевязать ниточкой, подлить бульона, тушить до готовности. Вынуть мясо, в соус положить 1/2 стакана ржаных сухарей, вскипятить, облить говядину.

234. Тушеная говядина с грибным соусом. Выбить скалкой 3 фунта мягкой говядины с края, посолить. 1/4 фунта (100 г) шпика нарезать ломтиками, разрезать 1 луковицу на 4 части, положить на дно кастрюли, сверху говядину. тушить. Затем обсыпать мясо ложкой муки и облить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть 2 раза. Переложить говядину в другую кастрюлю, облить соусом.

12 маринованных грибов нашинковать, поджарить в 1 ложке масла, положить в соус, долить 2 ложки уксуса или сока крыжовника.

235. Говядина, тушеная с красным вином. 3 фунта (1,2 кг) говядины выбить и положить в горшок, добавить 1 луковицу, ложку зелёного лука, на дно и наверх ломтики шпика и ветчины, моркови, соли, перца. Подрумянить говядину, влить 2/3 стакана красного вина, 3/4 стакана сметаны, 1/3 стакана бульона, крышку обмазать тестом, поставить в духовку на 3 часа. Перед отпуском снять из соуса жир, шпик, влить 2 ложки уксуса или сока крыжовника, вскипятить. Мясо разрезать, уложить на блюдо и облить соусом.

236. Говядина-филей, тушеная с вином. Мясо нашинковать шпиком, обжарить на вертеле, поливая маслом и уксусом. Обжечь кусок сахара, развести 2 ложками воды, добавить муки, размешать, влить 1 стакан красного вина, уксус и бульон, облить ими говядину в кастрюле и тушить.

237. Тушеная говядина-рулет. Взять 2,5 фунта (900 г) филея, выбить пестиком, приготовить фарш из телятины с 4-5 трюфелями или сморчками, намазать фаршем мясо, посолить, нарезать ветчину ломтями, разложить на фарш, на него положить омлет из 3 яиц с 1/2 ложки масла. Филей свернуть в трубку, обернуть полотном, обвязать ниткой и положить в кастрюлю со шпиком, кореньями и пряностями, налить водой, тушить. Взять три стакана бульона, положить в него ложку муки, 1/2 ложки масла вскипятить, процедить. Положить рулет на блюдо и облить этим соусом.

238. Говядина-филей, жареная по-французски. 3 фунта филея (1,2 кг) избить, посолить, посыпать перцем. Свернуть в трубку, обернуть бумагой, обвязать, жарить на вертеле или противне.

Поливать маслом и красным вином. Огарнировать (1,5 ф) жареным картофелем.

239. Говядина по-португальски. Взять с тостого края 4 фунта (1,6 кг) мяса, остудить, нашинковать шпиком, посолить, наперчить, посыпать гвоздикой, ржаной мукой и обжарить на вертеле (рашпоре), обливая маслом. Затем сложить мясо в кастрюлю, облить уксусом или соком крыжовника (1/4 стакана), положить луковицу, 2 ложки каперсов, лимонной цедры, тушить. Огарнировать крокетами из картофеля или тушеными грибами.

240. Говядина - филей по-венски. Выдержать 4 фунта филея 3-4 дня в уксусе, воде и специях. Потом нашинковать шпиком (1/4 фунта), натереть солью, осыпать мукой и жарить на вертеле, поливая маслом, а в конце сметаной. Сок собирать в сотейник, затем всыпать в него 1/2 ложки муки, влить 2-3 ложки сметаны, смешать, вскипятить, облить этим соусом говядину и огарнировать картофелем и салатом.

241. Говядина по-строгановски, с горчицей. Нарезать 3 фунта мяса квадратиками, посолить и посыпать перцем. Развести 2 стаканами бульона ложку мучной поджарки на масле, прокипятить, добавить 1 чайную ложку крепкой горчицы, 10 шт. чёрного перца, прокипятить, процедить. Перед отпуском в соус положить 2 столовых ложки сметаны и ложку прожаренного томата. Поджарить говядину с маслом и луком, положить её в соус и поставить на 15 минут на слабый огонь, подавать.

242. Говядина по-голландски с маринованными грибами. Взять 3-4 фунта филея, посолить. Нарезать ломтиками 1 морковь, 1 луковицу, 1 сельдерей, положить в кастрюлю, а сверху - говядину, 15-20 зёрен чёрного перца, 5-6 шт. лаврового листа, облить 1-2 ложками масла, поджарить в печи. Затем разрезать, переложить поджаренным в масле тёртым хреном, облить соусом из жаркого с 3 ложками маринованных рыжиков или боровиков, вскипятить.

243. Ростбиф из филея говядины, жаренный в печи. Срезать лишний жир, обтереть мясо с костью полотенцем, обвязать нитками, натереть солью и положить на противень, облить маслом, подлить стакан холодной воды и поставить в горячую печь, подрумянить. Перевернуть на обе стороны. Поливать маслом и бульоном. Нарезать поперёк волокон, уложить их на кости, подать в виде целого ростбифа. На 6 человек берут мяса 8-10 фунтов (1,6-4 кг). С сока бульона снять жир, процедить. Ростбиф огарнировать жареными квадратиками картофеля, картофельными крокетами (см.№ 15), цветной капустой, зелёным горошком, луком-шарлотом, каштанами, макаронами, посыпанными сыром "Пармезан". Ростбиф посыпать тёртым

хреном.

244. Ростбиф на вертеле. Подготовить 15-20 фунтов филея (см. № 240), посыпать ломтиками лука (2-3 луковицы), облить 1,5 стаканами растительного масла, оставить на 1 сутки, переворачивая и обливая маслом через 3-4 часа. Затем посолить, осыпать перцем, обернуть в промасленную бумагу, прикрепить к вертелу (или положить на рашпор), жарить 3-4 часа, поливая соком. Под вертел подставить противень. За 15 мин. до отпуска снять бумагу, посолить, подрумянить. Далее поступать, как и в № 243.

245. Антрекот. Взять тонкий край с 6 рёбрами и часть краевой вырезки - это так называемый антрекот. Его жарят целым в виде ростбифа, или разрезав по рёбрам на 6 частей, и придав им форму котлеток, жарят на сковороде с маслом. Перед этим каждую "котлетку" отбивают, посыпают солью, перцем и мукой. Через 20-25 мин. жарения - антрекот готов. Его осыпают струганным хреном, огарнируют жареным картофелем или картофельными крокетами с солёными грибами, обливают соком.

246. Бифштекс. Очистить 3 фунта внутренней вырезки от жира, жил, разрезать на 6-8 кусков (порций) поперёк волокон. Посолить обе стороны, жарят в сотейнике 7-15 минут до готовности. Огарнировать жареным картофелем и струганым хреном.

247. Бифтекс по-гамбургски, утренний. Взять мяса из толстого края (3 фунта), обровнять ножом 6-8 порций, смазать растительным маслом, посолить. Поджарить на сковородке лук и положить 1 порцию, поджарить, перевернуть на другую сторону.

С одной стороны бифштекса положить ложку тушёных рыжиков (сморчков), с другой - маленьких, цельных картофелин, а по двум противоположным вбить по 1 яйцу (см. рис.16). Всё это облить 2 ложками бульона, в сковородке или сотейнике подать на стол.

248. Бастурли. 3 фунта (1,2 кг) вырезки посолить, наперчить, намочить 1 стаканом красного вина или уксусом на 2 суток. Затем нарезать ломтиками, нанизать на вертел, посолить, изжарить, как обычно, над прогоревшими угольями.

249. Зразы а ля Нельсон. Кусок (3 фунта) говядины мелко изрубить, вбить 2-3 яйца, положить на доску, раскатать блином. Сварить грибов (50 г), измельчить, прибавить к ним мелкого шпика, 2 поджаренных в масле луковицы, 3 ложки сухарей, посолить, положить перца, наложить этого фарша на мясо, свернуть в трубку, подложить масла и стушить в кастрюле. Разрезать мясо на 6-8 частей, облить бульоном.

250. Зразы литовские с чёрным хлебом. Разрезать на тонкие

зразы 3 фунта говядины, выбить, посолить, наперчить, выдержать 30 минут. 1 луковицу поджарить в ложке масла, прибавить измельчённые шампиньоны, прожарить, всыпать 1/4 фунта (100 г) ржаных сухарей, дожарить до готовности, развести бульоном, посолить, положить перца и петрушки. Положить фарш на зразы, свернуть их в трубочки, перевязать нитками, обсыпать мукой, положить в сотейник на растопленное масло, стушить. Подлить 2 стакана бульона, 1 стакан сметаны.

251. Клопс. Филей говядины 2,5 фунта (900 г) весом разрезать на 6-8 порций, выбить тонко, посолить, обвалять в муке. Дно кастрюли намазать маслом, положить чёрного перца, лаврового листа, говядину и пересыпать каждый кусок измельчённым луком, подлить 3-4 ложки воды, 1/2 стакана бульона, стушить, пока бульон не загустеет, а мясо подрумянится. Огарнировать картофелем (2 фунта). В соус положить 1/2 стакана сметаны.

252. Шнель-клопс. 3 фунта (1,2 кг) говядины нарезать длинными кусками, выбить пестиком, посолить, обвалять в муке, стушить в сотейнике 2 луковицы в 1/4 фунта (100 г) масла, положить на поджарку мясо, чёрный перец, тушить 10 минут, перемешивая. Положить в клопс 3 ложки сметаны, ещё 50 г (1/8 фунта) мяса, прокипятить. Огарнировать отваренным в солёной воде картофелем.

253. Рулет из говядины, телятины и свинины. Наскоблить мясо трёх сортов (2 фунта - 900 г), намазать на мокрую салфетку. Размочить в молоке белую булку без корки, отжать, положить 50 г почечного жира, 2 яйца, соли, перца, мускатного ореха, укроп, петрушку, размешать, намазать этот фарш на рулет, свернуть в трубку, обвязать нитками, стушить в духовке или печи (около 1 часа). Подавая на стол, влить в соус 1-2 ложки сметаны, вскипятить.

254. Бигос из говядины с кислой капустой. Положить в кастрюлю кусочки сала (1/4 фунта), 3 стакана отжатой кислой капусты, сверху неё - ещё 100 г сала, залить бульоном, тушить. Нарезать мелко жареную говядину, смешать с капустой, посыпать перцем, положить 1/2 ложки мучной поджарки в масле, мелко изрубленную луковицу, тушить до выкипания соуса. Выложить на металлическое блюдо, облить маслом, посыпать сухарями с тёртым сыром типа Пармезан, швейцарский по-домашнему. Поставить в остывающую печь на 30 мин. , подрумянить.

255. Воловий рубец. Вымыть воловий (коровий) рубец, зашить отверстие, отделить от чёрной плёнки, вымочить в холодной воде 24 часа, осушить. Затем разрезать рубец на части в длину, посолить, посыпать толчёным имбирём, перцем, чесноком и

измельчёнными шампиньонами. Свернуть части рубца в рулет, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, налить водой, вскипятить, и тушить ещё 4 часа, пока не загустеет соус. Разрезать на порции, полить маслом, посыпать сухарями с сыром (пармезан, швейцарский).

Телятина

256. Жаркое телятина под бешамелем. Взять 4-5 фунтов (1,6-2 кг) телятины (почечную часть), сварить в печи (духовке). Затем нарезать тонкими ломтями поперёк волокон, переложить на металлическое блюдо, каждый ломтик облить бешамелем (см.№ 130), посыпать тёртым сыром, скропить бешамелем и маслом, пригладить, тушить 20 минут, до образования красной корочки. Огарнировать картофелем или картофельными крокетами (см. № 188). Сок из сотейника (противня) процедить. Подавать отдельно в соуснике.

257. Жаркое телятина с вишнями. Фрикандо из задней части телятины (3-4 фунта) подсолить, в нём сделать ножом 20-30 отверстий, вложить в них по 1-2 вишни без косточек (всего 4,5 стакана), положить мясо в сотейник, полить маслом, посыпать толчёным кардамоном и корицей, подрумянить в печи, подлить 1/2 стакана мадеры, 1/2 стакана вишнёвого сиропа, 1 стакан бульона, масла и тушить, поливая соусом до полной готовности.

258. Жаркое телятина по-аматерски. Заднюю четверть или фрикандо (15-20 ф) посолить с вечера, зашить в полотно и закопать в чернозём, в яму глубиной 50-60 см со льдом и солью. Через 12 часов выкопать мясо, не мыть. Телятину прорезать в трёх местах до самой кости и вложить в порезы фарш (тёртый белый домашний сыр - 4 стакана, 2-3 ложки сметаны, зелёного лука, укропа, петрушки, смешать). Зашить эти порезы с фаршем нитками или берёзовыми шпильками, кусок нашпиговать шпиком. Жарить на вертеле (рашпоре), поливая маслом и соусом над противнем. Подавая на стол, посыпать сухарями.

259. Котлеты отбивные с мозгами. Приготовить котлеты как обычно, поджарить 6-8 шт. в 1,5 ложках масла, положить на них телячьи мозги (отварные в солёной воде), нарезанные ломтиками (1 см шириной), посыпать сверху сухарями, полить 1//2 ложки масла, поставить в печь (духовку) на 1/4 часа.

260. Котлеты отбивные со сметаной и сардельками. В масло, в котором жарились котлеты (9 шт.), влить 1 ложку уксуса, положить продолговатые ломти вымоченных в молоке 2 сарделек или селёдок, вскипятить, добавить 1/2 стакана сметаны, облить этим соусом котлеты.

261. Шницель. Порезать на продолговатые куски 3 фунта (1,2 кг) телятины, отбить, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке

и 2 яйцах и просеянных сухарях (типа панировочных). Поджарить в масле 1 луковицу, положить в неё телятину, тешить в духовке. Сложить шницель на блюдо, положить 4 ломтика (с одного) лимона, огарнировать 12-15 шт. жареного картофеля или жареными грибами.

262. Грибы из телятины с лазанками. Порезать 2 фунта (800 г) телятины тонкими полосками, посолить, посыпать измельчёнными луковицей и сухарями, положить 2 ложки масла, тушить.

Приготовить четырёхугольные лазанки (с обычного теста, 3 стакана муки, 2-3 желтка, 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку соли) сварить их в солёной воде, кипятить 15 минут. 2-3 луковицы поджарить в масле, смешать с лазанками, подрумянить и подсушить в духовке). Посыпать лазанки петрушкой. Намазать кастрюлю маслом, посыпать сухарями, положить ряд лазанок и ряд телятины и так доверха. Стушить в печи, выложить на блюдо в виде пудинга.

263. Грудинка варёная с раками и цветной капустой. Грудинку 2,5 фунта (900 г) весом и крупную курицу (породы Хайсиксы) разрезать на куски, вскипятить один раз в солёном кипятке, облить в холодной воде, посолить, налить бульоном и сварить с кореньями и специями (см.№ 1, 2, 3). Положить 1 ложку масла, лимонной цедры (или сока из 1/4 лимона), зелёной петрушки. Когда мясо будет готово вынуть его, взять 3-4 стакана бульона, заправить 1 ложкой муки, растертой в ложке ракового масла, прокипятить, процедить, добавить в него 20-30 раковых шеек и ножек, 1-2 головки цветной капусты (сваренную в бульоне отдельно), 12 шт. кореньев спаржи (или 10-15 ядер грецкого ореха), 1/2 стакана белого вина, ещё раз вскипятить, облить мясо бульоном, огарнировать солёными рыжиками или крутонами из белой булки.

264. Пудинг из телячьих мозгов. Вымочить в течение 2 часов мозги из 2 телячьих голов, снять плёнки, отварить в солёной воде с 2 ложками уксуса, остудить, потереть через дуршлаг. В массу прибавить 1,5 ложки горячего сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, 5-6 желтков, смешать, добавить 5-6 взбитых белков, смешать, переложить в пудинговую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в печь (духовку) на 30 мин. Облить раковым соусом, соусом из шампиньонов и рома.

265. Телячья печень жареная целиком, шпикованная свиным шпиком. Вымочить печёнку 2 часа в молоке, снять плёнку, нашпиговать в надрезы шпиком и ягодами кизила, барбариса и можжевельника. На дно кастрюли положить ломти шпика, специи и пряности, затем - печёнку, тушить до готовности, солить в

конце. Перед отпуском за 5-6 мин. положить ложку можжевеловых ягод (или 1/2 ложки сосновых майских шишечек), всыпать в соус муку, влить 1,5 стакана бульона, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана сметаны, тушить до готовности, в соус добавить 1 ложку спиртового раствора прополиса и 1 ложку сливочного или ракового масла. Процедить. Разрезанную на порции, подавать в отдельном блюде с петрушкой, спаржей, солёными рыжиками, сохраняя форму печёнки. Облить соусом.

266. Пилав из телятины. Сделать 1 ложку поджарки из муки, масла и 1 луковицы, влить 1/2 стакана сметаны, 2 стакана бульона, размешать, вскипятить, процедить. Положить в бульон зелень укропа и петрушки, прибавить 2 ложки мелких маринованных шампиньонов, 3 ложки маринада от шампиньонов, всыпать в бульон кусочками нарезанную телятину (2 фунта), вскипятить, посолить. Выложить на блюдо, смешать с варёным рисом и сверху покрыть слоем риса, поставить в печь, чтобы пилав подрумянился. Подавая на стол, обильно полить соусом из пилава.

267.Тартины с телячьими мозгами. Подготовить, как в № 264 мозги из 1 телячьей головы. Нарезать ломтиками и положить на куски белого хлеба, намазанные с обоих сторон сливочным маслом, и соусом (1 ложку мучной поджарки в масле и 1/2 стакана бульона, 2-3 измельчённых шампиньона и зелёным луком - тушить 10 мин.).

268. Тартины из телячьих почек. Нарезать ломтиками, положить на ломтики белого хлеба, посыпать тёртым пармезаном и залить соусом (см. № 267).

Баранина

269. Баранина - жаркое с гречневой кашей и луком. Взять 4,5 фунта (900 г) бараньего окорока, вымочить 5-6 часов в 2 л сыворотки с 1 стаканом уксуса и 1 стаканом вина, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана крыжовникового сока с кореньями и специями, зелёным сельдереем, пореем, петрушкой, 1 головкой лука, 2-3 зубцами чеснока. Затем натереть солью, жарить на противне, поливая бараньим жиром, маслом и соусом каждые 10 мин. Осыпать сухарями и ещё тушить 10 минут в печи. Подливку слить, процедить, мясо разрезать и полить соусом.

Сварить отдельно крутую гречневую кашу, как обычно, органировать её баранину. Лук-шарлот жарится вместе с бараниной (маленькие полужирные обрезки мяса) и подаётся отдельно в соуснике или с подливой.

270. Баранина по-итальянски. Нашпиговать одну заднюю четверть баранины (3-4 фунта) чесноком в 10-15 местах, через надрезы в мясе. Положить на противень, облить оливковым

(подсолнечным) маслом и 2 ложками воды и 1/2 стаканом красного вина. Жарить на плите 10-12 минут. За 15 часа до отпуска - поставить в духовку, обливать периодически соком.

Взять небольшой кочан белой капусты (типа сорта "Амагер") и вынуть кочерыжку. 1 фунт капусты вскипятить в солёной воде, мелко изрубить, положить в кастрюльку шпик (масло) , пучёк зелёного лука, петрушки, укропа, поджарить. Взять 1/2 стакана риса, сварить, переложить в капусту, налить бульоном и поставить в духовку на 1 час. Посыпать пармезаном. Огарнировать капустой, грибами и маслинами.

271. Шашлык. Вымочить 2-3 фунта баранины (см.№ 269), нанизать на вертел с луком, кружками лимона, помидоров, шляпок белых грибов, боровиков, смазать куски баранины оливковым или подсолнечным маслом, через 3-4 мин. поливать соком и белым столовым вином. Под вертел поставить противень.

Можно надеть на шампур: свежие огурцы, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломти шпика. На угли бросить пучёк полыни, чабреца и по 2-3 зёрнышка кардамона и укропа.

272. Баранина по-турецки. Обложить бока и дно кастрюли длинными полосками сала (1/2 фунта солёного шпика), нарезать туда 3 головки лука, положить 3 фунта баранины (задняя четверть), по 2 морковки, петрушки и сельдерея, чайную ложку тмина, 5-6 листиков лавра, 20 зёрен чёрного перца, по 2 гвоздики и имбиря, посолить, залить 1/2 бутылки уксуса (или кислым вином) пополам с водой, варить до готовности. Мясо разрезать на порции, бульон осветлить и процедить, заправить его 1 ложкой мучной поджарки, 2 стаканами длинных полосок солёных огурцов, проварить огурцы. Полить этим соусом баранину.

273. Баранье жаркое по-новороссийски. приготовить баранью котлетную часть (бараний бок, 6-9 рёбер), отделить каждое ребро с мясом, позвонок отрубить. Приготовить жардиньер из овощей (см. № 207), положить в горшок ребро с мясом, пересыпать жардиньером и т.д. доверха. Посолить, замазать крышку ржаным тестом, тушить в печи 1,5-2 часа. Добавить 1-2 ложки сливочного масла.

274. Котлеты бараньи с картофельным пюре, луком, жареные в кляре (тесте). Готовятся так же, как и говяжьи.

275. Пилав турецкий с рисом и черносливом. Поджарить 3-4 фунта баранины (нарезанную кусками, ломтями и в виде котлет) с 1/4 фунта масла или бараньего жира. Перед этим баранину натереть солью и перцем. В жаркое добавить 1 луковицу, пережарить с мясом. Отдельно отварить рис, обдать кипятком 1 стакан чернослива, 1/2 стакана кишмиша и 1 стакан шепталы,

обдать их кипятком, выдержать 30 минут. Из чернослива вынуть косточки. Баранину, рис, чернослив, 1/4 фунта масла (100 г) перемешать, прибавить ломти 1/4 лимона или 1 киви. Парят в духовке. Можно брать на этот пилав телятину или курятину.

Свинина

276. Поросёнок, варёный в белом соусе. Подготовить поросёнка (3-4 фунта), разрезать на порции, варить без кореньев и специй, посолить в конце. Куски поросятины опустить в соус (3/4 стакана муки, 1,5 ложки масла, 3 стакана бульона), 1 стакан сметаны прокипятить, досолить по вкусу. Положить в соус можно и 20 шт. маринованного крыжовника или 2 ложки каперсов (семян настурций) или 12 шт. разварного картофеля или 1 рюмку подслащённого вина.

277. Так же как и № 276 готовится поросёнок с хреном и сметаной, с соусом из шампиньонов.

278. Жареный поросёнок с фаршем из гречневой каши, омлета и ветчины. Вытянуть все кости, кроме головы и ножек из 3-4 фунтов поросёнка, заготовить фарш (1 фунт гречневой каши с маслом, солью, 1/4 фунта варёной ветчины или языка, изжарить 2 омлета: один - из 2 белков, другой - из 2 желтков, добавить чёрный перец, петрушку).

Порядок наполнения фаршем (см.рис.17) следующий: гречневая каша, ветчина, омлет. Разрез заложить листьями чёрной смородины, добавить внутрь перца, лаврового листа.

279. Жареный поросёнок с телячьей печёнкой. То же, что и № 278, только фаршируют 1 жареной и протёртой печёнкой, шпиком, 4 желтками, 4 белками, солью и перцем.

280. Буженина в сенной трухе с пивом. Берут задний окорок молодой свиньи на 3-4 фунта, завязывают в салфетку, опускают в большую кастрюлю с холодной водой и 2 горстями свежей, душистой сенной трухи (мятник луговой, полынь, чабрец, костер, порей, овсянница, клевер и другие травы). Вскипятить 2-3 раза, вынуть свинину из салфетки, положить в кастрюлю, всыпать по 5-10 зёрен черного и красного перца, 2-3 шт. лаврового листа, всех кореньев по 1 штуке, налить бутылкой крепкого пива (лучше основой пива), тушить до готовности. Облить буженину соусом.

281. Жаркое - свинина с соусом из чернослива и можжевеловых ягод. Трёхфунтовый кусок свежего окорока выбить, снять кожу, положить в кастрюлю, налить 1,5 стаканами воды, 1/2 стакана уксуса, 1/2 стакана вина. Всыпать немного соли, 8-10 шт. лаврового листа, 10-15 шт. чёрного перца, 1 горсть можжевеловых ягод (или сосновых шишечек - появляются в мае), стушить. Затем 1/2 фунта (200 г) чернослива, разварить в воде, протереть, смешать с поджареными в масле сухарями, добавить

сахара, корицы, развести 1 стаканом вишнёвого сока, вскипятить.

282. Котлеты из свинины. Берут и делают фарш из 4-5 фунтов мякоти котлетной части свиньи, измельчают, пересыпают солью, луком, перцем. Далее как обычно.

283. Верещака. Свиную грудинку (3-4 фунта) разрубить на куски, посолить, поджарить со шпиком. Влить 1 стакан воды и 1,5 стакана свекольного рассола, положить по 5 зёрен чёрного и красного перца, 1 печёную луковицу, вскипятить, всыпать 4 ложки ржаных сухарей, размешать и вскипятить.

Дичь

284. Голова старого вепря. Охотникам, которым посчастливилось принести домой голову вепря, необязательно вешать этот лесной трофей на стену. Голова вепря подаётся в день Святого Христова Воскресенья. Голову очистить, обмыть и закоптить как окорок. Затем сварить со специями и кореньями. Можно нафаршировать ядрами орехов, яблоками, морковью и шампиньонами, а затем варить. Уши и морду украсить зеленью, вырезанными узорами из бумаги, солёными грибами и мочёными антоновскими яблоками. На Пасху голова вепря подаётся холодной.

285. Жаркое - дикий поросёнок. Опустить 3-4 фунта мяса поросёнка в маринад на 2-3 суток (4-5 стакана уксуса, 6-7 шт. лаврового листа, 30 шт. чёрного перца, 30 шт. ягод можжевельника, 3 луковицы - вскипятить). Тушить со шпиком, влить 1/2 стакана бульона, затем ещё полстакана соуса, а затем через 1 час - 1/2 стакана столового вина и варить до готовности. Жаркое нарезать полосами и облить фруктово-мясным соусом (1,5 стакана соуса от жаркого, смешивают с 1/2 стакана вишнёвого сока). За 30 мин. перед отпуском обсыпать жаркое ложкой сухарей и ложкой сыра пармезана домашенго приготовления, 1 чайной ложкой сахара, 1/2 ложки корицы. Всё это подрумянить в печи.

286. Жаркое - филей из серны, лося или оленя. Выбить кусок филея (3-4 фунта), залить маринадом (см.№ 285) на 5-6 часов, нашинковать шпиком. Затем изжарить на вертеле до половины готовности. В кастрюлю положить шпик (50 г), масло (50 г), 2 луковицы, ломти лимона без зёрен, 4-5 шт. гвоздики, кореньев, перца, эстрагона, петрушки, кресс-салата, зелёного лука. Как подрумянится, вливать постапенно 1/2 стакана красного вина, ложку уксуса, 2 стакана бульона, тушить до готовности. Облить мясо соусом с 3 трюфелями и 1/2 ложки соевой пасты или варёной сои. К жаркому подаётся нашинкованный солёный кочан красной капусты, поджаренной в 2 ложках масла с 1 стол. ложкой сахара, 4-5 гвоздиками, 1/2 стакана красного столового вина,

вскипятить и обложить этим гарниром жаркое.

287. Жаркое из зайца. Берут 4-8 фунта мяса зайца разрезают пополам и жарят на масле со специями и кореньями (см.№ 1).

Отдельно делают свекольный соус (из измельчённой печёной свеклы(2-3 фунта), 3 ложки мучной поджарки, влить 3/4 стакана сметаны, 2-3 ложки уксуса, сахар, вскипятить). Затем приготовляют соус из варёной заячьей печёнки, 1 ложки мучной поджарки, рюмки белого вина, 2 ложки бульона, посолить, прокипятить. Оба соуса смешивают, добавляют к нему 3-4 ложки желе из чёрной смородины. Этим комбинированным соусом обливают жареного зайца.

288. Утренний сыр из зайца (кроля). Стушить одного зайца (кроля), отделить кости, сухожилья, разрубить на порции (6-8 кусков), сложить в кастрюлю варить до готовности.

Приготовить фарш: мелко изрубить мясо, положить в кастрюльку яичницу из 5 яиц, 1/4 фунта (100 г) тёртого сыра, 1/3 фунта масла, всё это истолочь, протереть сквозь сито, положить немного мускатного ореха, 2 ложки бульона, 1/4 стакана вина, измельчённых трюфелей, размешать. Кастрюлю намазать маслом, обсыпать тёртым домашним сыром, положить в неё фарш, стушить в духовке, остудить в холодном месте, нарезать в форме параллелепипеда или усеченного конуса, украсить зеленью, подавать.

Цыплята

289. Цыплята на манер рябчиков. Трёх цыплят кормить 4-5 дней толчёными можжевеловыми ягодами (сосновыми шишечками), смешанными с мукой. Затем тушки этих цыплят в перьях подержать 3 дня на льду (или в холодильнике). Потом ощипать, выпотрошить, посолить, осыпать 1/2 чайной ложки чёрного перца и крепко растереть тушки горстью можжевеловых ягод, оставить так на 15 часов.

Потом вымыть, нашпиговать шпиком, зашпилить разрезы деревянными шпильками, обрубить лапки, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса, 1 ложкой крыжовникового сока, 2 ложками красного вина и жарить в сотейнике или кастрюле. Облить 2-3 ложками сметаны, обсыпать толчёными сухарями, облить собственным куриным соусом. Подавать с солёными лисичками, картофельными крокетами, маслинами и треугольными кусочками швейцарского домашнего сыра.

290. Цыплята с фаршем. Натереть 2-3 ощипанных цыплят (3 фунта) мукой, опалить. Отрезать лапки и крылышки. Вымыть. Натереть сверху и внутри солью (по 1/2 чайной ложечки на 1 фунт), начинить их фаршем: (на 1 цыплёнка взять по 1/2 стакана сухарей, 1/2 яйца, 1/2 ложки масла, 1/4 чайной ложки соли,

щепотке мускатного ореха, горсти укропа и петрушки. Обвалять цыплят в 2 яйцах и сухарях, положить в глубокий сотейник или сковородку, добавить 1-1,5 фунта масла, поставить в духовку за 45 мин. до отпуска. Постоянно поливать соусом, затем осыпать сухарями и подрумянить. Разрезать цыплят по позвонку пополам, облить соусом с 1-2 ложками сливок. Блюдо с двух сторон украсить петрушкой, а с двух других - белыми маринованными грибами.

291. Цыплята тушеные с чесноком и эстрагоном, зелёным горохом, крыжовником, с лимоном и мадерой.

а) 3-х цыплят подготавливают как обычно, разрезают пополам и тушат со специями, сливочным и растительным маслом, 2-3 дольками чеснока, 3-4 щепотками эстрагона, укропом и петрушкой;

б) цыплят тушат с 5 стаканами зелёного горошка, маслом, 10 г сахара, 1/2 ложки муки;

в) добавляют к цыплятам 1 стакан крыжовника, 3 стакана бульона, 5-6 кусков сахара. В 3 стаканах бульона растирается мучная поджарка (2 ложки). Затем крыжовниковый и белый соус смешиваются и на нём поджариваются цыплята, затем вливается 1 рюмка (100 мл) красного столового вина.

Во всех трёх рецептах рекомендуется сначала обвалять цыплят в 2 яйцах и 4-5 истолчённых сухарях, а затем жарить.

Курица

292. Тушеная курица с черносливом на вольванте. 1 курицу на 3-4 фунта разрезать на части, посолить, тушить в кастрюле с 100 г масла, кореньями, пряностями, влить 1/4 стакана лимонного сока и, подливая воды, варить 30-40 мин. Поджарить ложку муки в масле, влить 1-2 ложки уксуса или сок из 1/2 лимона, положить 10-15 г сахара (1 полную столовую ложку), вскипятить. Облить этим соусом курицу, положить к ней чернослив без косточек, вскипятить. Затем испечь вольвант - кружок с рантом из слоёного теста. На вольвант положить курицу с черносливом, облить соусом.

293. Тушеная курица с фаршем из каштанов, грецких орехов, печёнки, трюфелей, риса. Готовится так же, как № 292, только с разными фаршами. Каждый из них весит 300-400 г. В тушку вкладывается фарш, коренья, специи, разрез зашивается и курица тушится в духовке.

294. Куриный пудинг. Сварить 2 молодые курицы (3-4 фунта), срезать филеи, мякоть, истолочь их, прибавить 3-4 фунта белого хлеба, намоченного в молоке, 1/4 фунта сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, 4-6 желтков, 25 раковых шеек, взбить и внести 4-6 шт. белков. Взять пудинговую форму, намазать

сливочным маслом и осыпать сухарями, варить на водяной бане 30 мин., затем облить белым соусом № 1 или соусом из помидоров, слив.

Каплун - петух

295. Жаркое - каплун (петух) или пулярки (курицы). Очистить 3 фунта каплуна, посолить, обвязать промасленной бумагой, изжарить на вертеле, поливая маслом над противнем. Поджарить в 1 ложке масла 2 ложки белых сухарей, посыпать ими каплуна. Разрезать на 12 частей, посыпать зеленью, полить своим соусом с 1/2 стакана красного вина, 2-4 шампиньонами, 1/4 стакана лимонного или крыжовникового сока.

Подавать с салатом, вишнёвым пюре.

296. Жареный каплун с можжевеловым соусом. Одну ложку ягод можжевельника истолочь и начазать им и каплуна и промасленную бумагу. Жарить на вертеле. Нафаршировать каплуна следующим фаршем: 1/2 ложки можжевеловых ягод, 1 стакан сухарей, 1 ложку сливочного масла, 2 яйца, 2 ложки простого сыра истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Готового каплуна посыпать жареными сухарями.

297. Жареный каплун с трюфелями и красным вином и ромом. Готовить, как и № 295. Внутрь тушки положить чёрный перец (10 шт.), 2 шт. листа лавра, 2-4 гвоздички, 5 трюфелей, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушку, 1 порей, 1 эстрагон, 100 г шпика, 10 листьев смородины. Облить кипяченым соусом из 2-4 трюфелей, 1 рюмки красного вина и 1 рюмки рома, 1/2 стакана бульона (всего 2-2,5 стакана).

298. Каплун жареный с фаршем из грецких орехов, каштанов, трюфелей, печёнки, рисом с эстрагоном и кардамоном. Готовится, как и № 295, только добавляется 300-400 г соответствующего фарша с 1 пучком эстрагона и 3-4 зёрнами кардамона.

Индейка

299. Жареная индейка. Это блюдо приготовляется к Рождеству Христову, Пасхе, в особо торжественных случаях.

Разделать как курицу, опалить, 5-фунтовую индейку разрезать на части, изжарить и снова сложить в целую индейку. Время жарения - 2-3 часа. Жарят на 50-100 г сливочного масла и 2 ложках воды и тёртом имбире, поливают бульоном в печи через 10 минут. Затем осыпать сухарями, сыром, огарнировать салатом, вишнёвым пюре.

300. Жареная или тушёная индейка, фаршированная грецкими орехами. Приготовить, как и в № 299. Истолочь в тесто ядра с 1 ф. грецкого ореха, добавитьк ним 1 фунт (400 г) протёртой телячьей печёнки, 1/2 фунта белого, размягчённого в молоке хлеба, 2-4 сырые яйца, 50 г сливочного масла, 1/2

лимона, 3-4 стаканами сахара, 1/3 стакана муки. Всё это перемешать и нафаршировать индейку. Изжарить с имбирём на вертеле, бросая на уголь полынь, чабрец, ореховый и смородиновый лист.

301. Жареная индейка с яблоками, печёнкой, рисом, каштанами, с вишнёвым пюре и вином. Готовится, как и № 299, добавляется 400 г яблок без сердцевины, или риса (каштана, печёнки, трюфелей, пюре).

Вишен берут для пюре 6 стаканов, риса - 1,5 стакана, каштанов - 1 фунт, трюфелей - 2-4 фунта, мадеры - 2-3 рюмки, специи и пряности, сахар и мука (как в бульон № 1).

Гусь

302. Жаркое - гусь по-литовски, с яблоками. Освободить тушку 4-5 фунтового гуся от лишнего жира, натереть снаружи, внутри ложкой тмина с солью, нафаршировать небольшими яблоками (типа тирольки, Пепина китайского), посыпанных солью с майораном (в порезы). Жарить на противне с маслом и луком (4 луковицы), поливая бульоном. Испечь отдельно 6-8 хороших, крупных яблок с имбирём, майораном и сахаром. Обложить ими гуся. Гуся облить соусом.

303. Жаркое - гусь с кислой капустой и яблоками, ветчиной и трюфелями. Готовится точно так, как и № 302, фаршируется 2 стаканами кислой капусты, 10 мелкими яблоками, 100 граммами ветчины, 5-6 трюфелями. Капуста предварительно тушится на масле с тмином и чёрным перцем. Это блюдо с мочёными яблоками, солёными грибами, петрушкой подаётся на обед к Рождеству Христову.

304. Сосиски из гусиных печёнок. Натереть на тёрке 20 шт. гусиных печёнок, всыпать 1 стакан сухарей, влить 1/2 стакана сливок, 100 г ракового масла, 1/4 стакана красного вина, 4 желтка, добавить соли, перца, 1 жареную в масле луковицу. Размешать, наполнить кишки, перевязывая их отрезками по 8-12 см. Варить в бульоне 1 час, обмыть в холодной воде и поджарить на масле.

305. Гусиные печёнки. Намочить 10 печёнок в молоке, выдержать 1 час. На 2 штуки использовать 1 ложку масла, 1 луковицу, жарить не более 8-10 минут.

306. Утка с лапшой (вермишелью), грибами и вином. Взять утку (2, 5 фунта), нафаршировать 1,5 фунта телятины, 2 стаканами сухарей в масле, яичницей из 4 яиц, 1 луковицей, прожаренной на масле, 1/4 мускатного ореха, перцем, 2 толчёными гвоздиками, лавровым листом (2 шт.), 50 г сушеных грибов, 100 г домашней лапши с 20 г тёртого белого сыра. В фарш влить 1/2 стакана красного вина.

Далее как в № 302.

307. Голуби жареные. Намочить на ночь в уксусе с водой 5-6 голубей, нашпиговать шпиком и жарить в кастрюле с 1/2 фунта масла в течение 1,5 часов. Поливать соусом. Переворачивать. Разрезать на половинки, огарнировать солёными грибами, салатом и маслинами.

Дичь

308. Куропатка фаршированная. 3 куропатки изжарить в 3 ложках масла до полуготовности. Приготовить фарш (1/2 телятины, 1 чайную ложку луковицы поджарить в ложке масла, добавить 1 булку, намоченную в молоке, 2-3 желтка, соли, перца, мускатного ореха, 1/2 ложки масла, всё это истолочь в ступке). Нафаршировать куропатки фаршем, зашить, тушить в бульоне. Разрезать, облить соусом.

309. Куропатка с кислой капустой. Приготовить кислую капусту (см.№ 254), прошпиговать 3 куропатки шпиком, обжарить в масле, облить соусом из 100 г сметаны и 100 г сливочного масла.

310. Утка дикая с шампиньонами и каперсами. 2-3 утки очистить, посолить, нашпиговать 1/4 фунта (100 г) шпика, изжарить на вертеле, наливая маслом. Разрезать на 4 части, сложить на блюдо. Облить соусом: нарезать 1 блюдечко шампиньонов, всыпать 1/2 баночки корнишонов или каперсов, влить 2 ложки масла, 1 ложку мучной поджарки, размешать, вскипятить. Посыпать петрушкой и сухарями.

311. Жареные рябчики. Взять 3-4 рябчика, нашпиговать 100 г шпика, изжарить. Далее, как в № 310.

312. Мелкая дичь: бекасы, вальдшнепы, гартшнепы, дрозды, дрофа, дупельшнепы, дупеля, жаворонки, кроншнепы, кулики, перепёлки, подорожники, сиквы, скворцы, тутурухтаны, зуйки, овсянки жарятся в масле, обливаются соусом (см.№ 310). Дичи берётся от 6 до 12 штук в зависимости от размера. В соус добавлять лук, петрушку, 1/2 стакана красного вина, мускатный орех, шампиньоны.

Рыба

313. Солянка по-французски. Потушить в кастрюле луковицу, ложку масла и 1/2 стакана воды, прибавить петрушку, помидоры, растительное масло и настойку шафрана. Сварить с кореньями 6-8 ершей (окуньков) в 3-4 стаканах бульона. Взять крупную белую рыбу (3 фунта) и 15 шт. раков, посолить, посыпать перцем. Влить 1,5 стакана белого вина за 30 мин. до отпуска, бульон из ершей, кореньев и специй, 1 ложку пюре томатов. Положить крупную рыбу, стушить. Перед отпуском положить растёртый чеснок.

314. Караси, жареные со сметаной. Взять 3 фунта карасей (1,2 кг), посолить, обвалять в сухарях (муке), поджарить на сковороде, добавить 2 стакана сметаны, тушить 10-15 мин., посыпать укропом и петрушкой.

315. Карп по-еврейски. берут карпа (4-5 фунтов), режут на куски, солят, посыпают перцем, вливают бутылку уксуса, ложат гвоздику, выдерживают 30 мин. Затем ложат в кастрюлю 1 ложку масла, 1 стакан пива, 1/3 чашки сухарей, рыбу с уксусом, варить до готовности, добавить немного сахара, лимонной цедры. Облить соусом рыбу.

316. Варёный карп с красным вином. Берут карпа в 3-4 фунта весом, режут на куски, солят. Сварить в 2 бутылках пива коренья и специи: 1 петрушку, сельдерей, порей, морковь, 1 сушеный грибок, 2 луковицы, с перцем, листки лавра, 2-4 гвоздики. Добавить лимонной цедры, корку ржаного хлеба, сварить рыбу. Положить в варево 1 ложку поджарки с мукой и маслом, влить 1 ложку уксуса, 1/2 стакана красного вина, 10 г сахара, горсть изюма, 20 мл лимонного сока, 15 шт. маринованных вишен, вскипятить. Уложить карпа на блюдо (в виде целого), осыпать его ломтиками лимона, изюмом, облить соусом.

317. Лещ варёный с красным вином. Готовится как № 316.

318. Линь тушёный с вином и шампиньонами. Тушится так же, как и карп № 316, в соус только добавляется 2 желтка, 2 стакана белого столового вина, 10-12 шт.шампиньонов.

319. Окуни варёные с белым соусом, лимоном и мадерой. Варят с кореньями, специями (см.№ 1), 1 ложкой мучной поджарки, 2 луковицами, 2-3 фунтами окуней. Кипятят 15-20 минут. Соусом облить рыбу.

320. Судак разварной. Взять 3 фунта судака, добавить кореньев, зелени и специй (см.№ 1), долить водой, сварить рыбу. Отварить 20 шт. картофеля, 20 раков. Облить грибным соусом.

321. Треска с соусом из вишен и красного вина. Сварить 3 фунта трески в молоке. Приготовить 3/4 фунта пюре из вишен, поджарить его в 1 ложке масла, развести 1,5 стаканами воды, всыпать немного сахара, добавить 2-3 гвоздички, корицы, чайную ложечку картофельной муки с водой, прокипятить, влить 1 стакан красного вина, подогреть, облить треску.

322. Форель варёная в вине. Подготовить 3 фунта форели, положить 1 ложку сливочного масла, специи, зелень, коренья, влить стакан красного вина, 1/2 стакана мадеры, 1 рюмку рома. Горшок замазать тестом. Поставить в духовку на 1,5 часа. Заправить бульон 1 ложкой мучной поджарки. Облить на блюде форель соусом, огарнировать разварным картофелем (2 ф) и 12-18 сваренными раками.

323. Щука под желтым соусом с шафраном. Подготовить 3 фунта щуки, разрезать на куски, посолить. Положить в кастрюлю, влить 1 стакан столового вина, рюмку уксуса, воды, положить кореньев, специй и зелени (№ 1), добавить 1/2 стакана изюма, 1/2 лимона, варить на огне. Взять ложку масла, 1/4 стакана сахара-песка, 1/2 стакана муки, 1/2 чайной ложки шафрана, развести 3-4 стаканами рыбного бульона, перемешать, кипятить. Прибавить 1/2 ложки масла. Облить щуку, обсыпать изюмом, лимоном и нарезанными кореньями, прибавить разварного картофеля.

В пост вместо сливочного масла влить 1-2 ложки растительного.

324. Щука по-еврейски с шафраном. Готовить как и № 323. Кроме всего, в бульон добавить 1/4 стакана уксуса. Блюдо обсыпать кишмишем, ломтиками лимона.

325. Щука по-польски. Положить в кастрюлю 3 фунта щуки, посолить, на каждый ряд насыпать сухарей, соли, перца, мускатного ореха, долек лимона, 1 ложку сливочного масла, налить 4-6 ложек бульона, запечь в печи.

326. Раки под соусом и вином. Сварить 30 раков, с кореньями, специями, зеленью (№ 1), добавить в бульон 1 ложку сливочного масла, влить 1/2 стакана красного столового вина.

РАЗДЕЛ 7. ПИРОГИ

327. Слоёное тесто для пирогов. Приготовить тесто из 2 стаканов муки и 1/2 стакана воды. Растереть 200 г сливочного масла добела. Раскатать кружок теста, в центр его положить кружок масла, закрыть масло краями теста. Оставить на холоде на 15 мин. Затем тесто сложить втрое. Так поступать 6 раз, чтобы тесто было сложено 18 раз. Раскатать все слои теста. На тесто положить фарш. Завернуть края теста, закатать.

328. Пирог с кислой капустой и грибами. 2 фунта кислой капусты вымочить, отжать. Тушить на масле до мягкости. Положить 50 г сушеных, сваренных грибов, поджаренных с маслом и луком. Вложить капусту в тесто, посыпать перцем, сделать пироги, испечь в печи.

329. Старинный курник из гречневой каши и курицы. Подготовить мясо с 1 отварной курицы, удалить кости, разрезать на куски. Сварить 1,5 стакана гречневой крупы с 1 яйцом, вскипятить в 1,5 стаканах воды с 2 ложками масла и солью. Крупу смешать с 4-5 измельчёнными варёными яйцами. Положить на раскатанное тесто гречневую кашу, фарш, куски курицы, посыпать сверху укропом, влить в середину куринного бульона, 1 яйцо, накрыть крышкой из теста. Запечь в печи, духовке.

Паштеты

330. Паштет из каплуна или индейки. Подготовить 1 каплуна или 1/2 крупной индейки. Стушить куски мяса со специями и пряностями, с 1 луковицей, 1/2 стакана вина, 1 стаканом воды, 2 ложками масла, лимонной цедрой, 2 ложками уксуса. Приготовить фарш. Поджарить 1,5 фунта телятины с ложкой масла, 1/4 фунта шпика, 1 луковицей, 1 стаканом сухарей, 4-5 изрубленных сарделек, 1 ложкой каперсов, всё это истолочь в ступке, положить 2-3 ложки измельчённых трюфелей, перца, мускатного ореха, 3-5 желтков, размешать.

Приготовить тесто для паштета, выложить тесто на дно на масло, рядами класть мясо каплуна и фарш, накрыть тестом, слепить края. Печь 1 час. Влить соус из каплуна в паштет, прибавить в него 5-6 шт. измельчённых сарделек или трюфелей, вскипяченных на мадере.

331. Паштет из телятины с фаршем из печёнки. Взять 1,5 фунта телятины, обжарить в масле. Изжарить 1 фунт телячьей печёнки. Мясо и печёнку нарезать полосками или кружочками. В испечённую паштетную форму (см.рис. 1.15) из теста положить рядами телятину, фарш из печюнки, накрыть тестом. Сделать ножом небольшие отверстия для выхода пара. Украсить паштет полосками из теста, смазать желтком. Выдержать в печи более 1 часа, а затем в отверстие влить стакан соуса.

332. Паштет турецкий из баранины. Отварить 2 фунта (800 г) баранины в солёной воде с пряностями, кореньями и зеленью. Сварить 1 стакан риса в бульоне с 1 ложкой масла, всыпать в него мускатный орех. Нарезать 1 фунт ветчины, паштетную форму вымазать маслом, посыпать сухарями, рядами положить баранину, рис, ветчину. Накрыть паштет крышкой из теста с отверстием, поставить в печь. Перед отпуском влить стакан белого бульона (см.№ 1) в паштет. Соус подать отдельно с ломтиками лимона, 1/2 стакана хереса, 1 чайной ложкой каперсов.

333. Паштет страсбургский. На 3 фунта телячьей печёнки взять 1 фунт солёного шпика. Вымочить печёнку 12 часов в холодной воде, осушить. Шпик и печёнку измельчить, поджарить в сотейнике в 2 ложках масла. Затем остудить, истолочь в ступке и протереть сквозь сито.

В кастрюльке обложить дно и края полосками шпика, наполнить её на 2 пальца печёночной массой, переложить 3-4 измельчёнными трюфелями или филеями из сырых рябчиков, накрыть сверху пластинками шпика, поставить кастрюльку на сковородку в печь и тушить 1,5 часа. Наложить в кастрюльку деревянный кружок, чтобы он свободно входил в неё, слить часть бульона и положить груз в 4-6 кг. Выложить через 12 часов пирог

на блюдо, держать на холоде.

РАЗДЕЛ 8. ЗАЛИВНЫЕ

334. Заливное из индейки или каплуна. Посолить тушку, нафаршировать печёнкой (см.№ 333) с тёртой луковицей. Положить в кастрюлю 1 фунт телячьих ножек, индейку и залить водой, добавить кореньев, пряностей, пучёк зелени (см.№ 1), сварить, процедить, снять с бульона жир на холоде, влить в него 1/2 стакана уксуса и жженого сахара, вскипятить, посолить, вбить мясную оттяжку (см.№ 2), и когда она свернётся, процедить бульон сквозь салфетку. Уложить в форму 3-4 крутых яиц, разрезанных вдоль на 4 части, 6-8 шт. пикулей, лимон, 1 свеклу, немного ланспика (бульона), остудить, положить в неё разрезанное мясо, залить остальным бульоном. Подавать под горчичным соусом.

335. Студень. Из телячьей головы, или 4 ножек, кореньев, специй и пучка зелени (см.№ 1) сварить студень. Мясо очистить, разрезать. Влить немного уксуса, посолить, вскипятить, процедить. В 5-6 стаканов бульона положить нарезанное мясо, язык, мозги, разлить на 2 тарелки, застудить на холоде. Блюдо едят с горчицей, уксусом и хреном.

336. Заливное из фаршированного поросёнка. Измельчить и протереть мясо поросёнка с печёнкой, часть поросёнка нарезать кусками, залить крепким бульоном из костей. Подкрасить бульон жженым сахаром, очистить бульон 2-3 белками, уварить до 3-4 стаканов, разлить в тарелки. Подавать с горчичным соусом.

337. Заливное из зайца. Нашпиговать зайца шампиньонами, шпиком (1/8 фунта), изжарить на противне с 1 ложкой масла, нарезать ломтиками, положить в форму, залить бульоном из 4 телячьих ножек и жареных костей зайца и 1,5 фунта (500 г) говядины. Остудить бульон, добавить в него ложку уксуса или крыжовниковый сок, 2-3 яйца.

338. Заливное из солонины. 2 фунта (800 г) солонины вымочить, нарезать равными ломтиками, сложить в форму с зеленью, квадратиками свеклы, крутых яиц. Залить бульоном из 4 телячьих костей, 1 головы телёнка, прибавить уксуса, сок из крыжовника (2-3 ложки), уварить до 4 стаканов. Подать к заливному горчичный соус.

339. Рулет из фаршированной индейки. Очистить индейку на 4-5 ф. распластать, срезать часть филея, посолить, вынуть кости, кроме ножек. Приготовить фарш из 2 фунтов (800 г) телятины, печёнки индейки и 1 фунта свежего сала. Всё это истолочь, посолить, осыпать перцем, смешать с 2-3 сырыми желтками. Намазать этим фаршем индейку, положить сверху ломти шпика, ветчины, 5-6 варёных нашинкованных трюфелей (сморчков),

корнишонов, оливок. Свернуть в трубочку, завернуть в полотно, зашить и перевязать шелковыми нитками.

Варить в солёной воде с 4 телячьими ножками, кореньями и пряностями (см.№ 1), через 30 минут вынуть рулет, положить под 20 кг пресс. Снять жир с бульона, процедить, очистить 2 белками, влить 1/2 стакана лимонного сока, вскипятить. Подавать, украсив зеленью.

340. Заливное из сборной рыбы. Взять 2,5 фунта линя, щуки, судака, сазана, угрей, форели и осетрины, посолить на 1 час. Вскипятить бульон из кореньев, зелени, пряностей и уксуса (3-4 ложки), наложить в него рыбу. Остудить, нарезать рыбу. Остудить, нарезать рыбу ломтями, кости вынуть. Голову, кости рыбы, 1/2 фунта мелкой рыбы уварить в бульоне до 4 стаканов, очистить 2 белками или икрой, процедить. Залить им куски рыбы. Подать на стол с зеленью, горчичным соусом или хрен с уксусом.

Майонезы - мясные или рыбные блюда с клейким бульоном

341. Майонез из каплуна. Разрезать тушку по хребту, вынуть кости, нафаршировать фаршем (3/4 фунта телятины измельчить, истолочь в ступке вместе с 2 стаканами белых сухарей, 2 ложками масла, 5-7 зёрнами чёрного перца, соли, мускатного ореха, 2-4 сырыми яйцами, протереть сквозь сито). Каплуна с фаршем зашить нитками, варить в бульоне с пряностями, кореньями, зеленью (см. № 1) до 2 часов. Вынуть, положить под 10-кг пресс. Нарезать на порции, облить соусом ланспиком (к мясо-постному бульону прибавить 10 золотников (42 г) желатина, 4 телячьи ножки, уварить до 4 стаканов).

342. Майонез из фаршированной индейки. Распустить индейку вдоль позвонка, вынуть кости, нафаршировать фаршем: 3/4 фунта телятины истолочь в ступке с 1/2 белой булки с молоком, 1/2 лрожки масла, 1 луковицей, поджаренной в масле, добавить чёрного перца и 1-2 яйца. Добавить в фарш 1/4 фунта (100 г) измельчённой варёной ветчины или языка. Изжарить омлет из 2 желтков с маслом, 1 зерном чёрного перца и зеленью петрушки и 1 омлет из 2 белков. Индейку начиняют фаршем следующим образом: ряд ветчины, ряд омлета, ряд корнишонов. Индейку завернуть в полотно, зашить, обвязать нитками, варить 3 часа в бульоне с пряностями, кореньями и пучком зелени (см.№ 1). Ланспик-соус приготовить (см.№ 341) и облить им куски индейки.

343. Майонез из индейки, нафаршированной печенью, грецкими орехами. Готовится так же, как и № 342, только в фарш ложат 1 варёную телячью печёнку и ядра 1 фунта грецких орехов.

344. Майонез из линя, щуки, карпа, окуней и сигов. 3 фунта рыбы слегка поджарить в муке и масле. Приготовить 4 стакана

ланспика (№ 341), залить им куски рыбы в форме.

345. Майонез из шестифунтовой рыбы. Очистить, нафаршировать и залить 6-фунтовую рыбу (щуку, судака, лососину, сазана). Как готовить фарш смотрите ниже.

Залить её тёплым отваром из голов и костей любой рыбы (или 20 ершей, окуней), 3 петрушек, 2 пореев, 1 эстрагона, 2 сельдереев, 5 луковиц, 2-3 листков лавра, 10-20 шт. чёрного перца, 5-6 зёрен кардамона, сварить, остудить, положить 1-2 огурца, влить 1 бутылку столового белого вина. Следить, чтобы рыба не разварилась. Рыбу вынуть, остудить на льду. Фарш рыбы приготовить так. Истолочь 3 фунта рыбы без костей с 1,5 фунта ветчины, белой булкой, 2,5 ложки масла, 10 зёрнами черного перца, 1/2 мускатного ореха, 6-10 яйцами. Сложить рыбу в длинное блюдо, облить соусом-ланспиком (см.№ 341), убрать зеленью. Подать горчичный соус или соус провансаль (1 чайную ложку горчицы, 1-2 куска сахара, соль, 2 крутых желтка, 1-2 ложки растительного масла, 2 ложки каперсов и 20 г нарезанного эстрагона, всё это растереть до пенообразного состояния).

Винигрет

346. Винигрет летний, постный. Взять варёных, сушеных грибов (100 г), солёных рыжиков (1/2 фунта). Сварить отдельно в солёной воде нашинкованную спаржу, зелёную фасоль, цветную капусту и молодой картофель. Откинуть, сложить на блюдо. Прибавить ломтики очищенных свежих огурцов, влить 2 стол.ложки подсолнечного масла, 1 ложку уксуса, всыпать измельчённую зелень эстрагона, укропа, петрушки, салата (если есть - кардамона), размешать. Сложить на блюдо горкой, обложить её кружками свеклы, картофеля, пучками зелени. Получится 3 фунта (1,2 кг) вкусного винигрета.

347. Винигрет рыбный. Для него надо брать крупную белую рыбу. Вынуть все косточки, нарезать ломтиками наискось к хвосту. Посолить, посыпать перцем, влить лимонного (крыжовникового) сока, уложить в медный сотейник, смазанный маслом, влить 2 ложки воды, сварить и обжарить рыбу в течение 15 мин. (на большом и малом огне - попеременно). Вынести на холод. Огарнировать рыбу на блюде кружками, звёздочками, треугольничками варёного картофеля и свеклы, раковыми шейками, облить горчичным соусом или соусом провансаль (см. № 345). Посыпать сверху зеленью.

348. Винигрет из разварной говядины. Нарезать 2 фунта говядины, уложить на блюдо горкой, обложить полосками солёного, варёного или копчёного языка (ветчины), 3 круто сваренными яйцами, разрезанными на 4 части вдоль, полосками или кружочками солёного оругца, маринованными вишнями,

пикулями. Облить горчичным соусом типа провансаль.

349. Винигрет мясной (рыбный) сборный. Нарезать квадратиками варёное мясо 3 видов или белую рыбу, прибавить 2 печёные свеклы, 5-6 корнишонов, 1 солёный большой огурец, 1 селёдку, 2 крутых яйца, 5-6 маринованных рыжиков, 5-6 пикулей, 5-8 шт. молодого картофеля, 2 ложки каперсов, 3 ложки кислой капусты, 1/2 стакана белой фасоли, 20 шт. солёных оливок (без косточек). Всё это нарезать квадратиками, прибавить петрушку, соль, перец, 1/3 стакана уксуса, 3 ложки отвара из 4-5 листьев лавра, 2 ложки растительного масла, 2-3 чайные ложки сахара.

Сложить на блюдо пирамидкой, обложить звёздочками варёной свеклы, моркови, кружочками картофеля, воткнуть по кругу веточки петрушки и укропа, убрать ломтиками лимона, четвертинками помидоров, розетками из круто сваренных яиц. В постный день можно не ложить яйца.

350. Винигрет из варёного картофеля и селёдки. Отварить 1/2 гарнца (4 фунта - 1,6 кг) картофеля, нарезать его квадратиками. Мелко изрубить 2 селёдки и 2 луковицы. 2-4 крутых желтка растереть с 2 ложками оливкового (подсолнечного) масла, 2 чайн.ложками готовой горчицы, положить ложку каперсов, ложку уксуса из эстрагона, 2 ложки хлебного уксуса, смешать, подать на стол.

351. Селява и корюшка маринованная с картофелем. Очистить 3 фунта рыбы, посолить, поджарить с мукой и маслом. Залить 1/2 стакана уксуса, вскипячённым с лавровым листком, солью и чёрным перцем.

РАЗДЕЛ 9. ПУДИНГИ (ШАРЛОТКИ, СУФЛЕ, ВОЗДУШНЫЕ ПИРОГИ)

352. Пудинг из творога. Положить под пресс 2 фунта (800 г) свежего творога. Протереть сквозь решето, вбить 5 яиц, вложить 1/2 стакана сахара-песка, 1/4 фунта сливочного масла, 2 чайных ложки муки растереть в однородную массу, положить изюм. Намазать салфетку 1/2 ложки масла, положить творог, завернуть края салфетки четырёхугольтником, обвязать ниткой, варить 2 часа. Облить соусом из сливочного масла или вишнёвым сиропом, или соусом с ромом.

353. Плум-пудинг. Размешать в миске 1/4 фунта измельчённых цукатов, 1/2 фунта кишмиша, 1/4 фунта корицы, 1/4 фунта сахарной коринки, 1 белую булку, 1 фунт измельчённого почечного сала, 1/2 фунта мозгов из крупных костей, 1/2 фунта муки, 3/4 фунта мелкого сахара, цедру с 1 лимона, мускатный орех, всё это размешать. Затем развести 2 рюмками мадеры, 2 рюмками малаги, 1 рюмкой рома, вбить 9 свежих яиц, размешать. Массу переложить на намазанную маслом

салфетку, завернуть края, перевязать нитками. Варить 4 часа на лёгком огне. Снять салфетку, облить ромом, зажечь его и пылающим подать на стол с ромом и сабаионом. Плум-пудинг готовят к Рождеству Христову.

354. Пидинг английский с костными мозгами. Натереть на тёрке 1/2 фунта белой булки без корки, залить 1 стаканом молока, 1,5 ложки растёртого добела масла, вбить 7-8 желтков, размешать. В массу положить 1/4 фунта (80 г) воловьих мозгов, 1/4 фунта сахара, лимонной цедры, 7-8 шт. горького миндаля, 1/4 фунта сладкого толчёного миндаля, 1/4 стакана изюма, 1/4 стакана сахарной коринки, корицы, соли. Всё это размешать, вбить 7-8 взбитых белков, варить на салфетке (см.№ 353) 3-4 часа. Подать с ромом и сабаионом.

355. Пудинг из щуки. Растереть добела 2 фунта мяса без костей щуки с 1/4 фунта масла. Вбить туда 5-6 яиц, положить 1 поджаренную луковицу, укроп, 1/4 чайной ложки мускатного ореха, мякоть 1 белого хлеба, намоченную в молоке, размешать. Варить в салфетке (см.№ 353) 2 часа. Подавать, облить пудинг-соусом (3 ложки мучной поджарки, 1/2 луковицы, 6 измельчённых сарделек, всё это поджарить, положить 1/2 чайной ложки каперсов, 3 ломтика лимона, подлить 2,5 стакана бульона, прокипятить, процедить.

356. Пудинг из абрикосов (персиков) или моркови. Сварить 2 фунта свежих абрикосов без косточек. Протереть сквозь сито. На 1 фунт пюре взять 2 стакана сахара-песка, варить до покраснения и тестообразной густоты. Положить в него 8 желтков, столовую ложку пшеничной муки, 1 стол. ложку рисовой (картофельной) муки, 1/4 фунта сливочного масла, взбить, довести до горячего состояния и влить рюмочку рома, положить 2 взбитых белка, переложить в форму с маслом и осыпанную рисовой мукой, варить на водяной бане 1 час. Пудинг полить сабаионом (см.№ 144).

357. Пудинг с яблочным, земляничным, сливовым пюре. Готовят так же, как и № 356, только яблоки надо испечь, сливу и землянику сварить.

358. Пудинг из грецких орехов или каштанов. Мелко истолочь ядра 1 фунта грецких орехов (каштанов), смешать с 6 желтками, растёртыми с сахаром и 2 ложками масла. Взять 1 стакан белых сухарей, 2 стакана молока и смешать с орехами, положить 6 взбитых белков, размешать. Варить в форме с маслом и сухарями 1,5 часа. Облить маслом.

1 фунт тёртых каштанов разварить в 1/2 бутылки сливок, растереть в пюре, развести 1/2 бутылки сливок, положить 1/2 стакана сахара, 50 г растёртого с 3/4 стакана муки, сливочного

масла, варить в форме, как и ореховый пудинг на водяной бане 45 минут. Облить пудинг соусом из красного вина или сабионом, соусом с ромом.

359. Пудинг славянский. Развести 4 стаканами сливок и размешать 3/4 стакана сахара-песка, 2 ст.ложки сладкого миндаля, 1 стол. ложку шоколада, 2 стол.ложки ржаных сухарей, 6 яиц, положить в массу 1/4 фунта (100 г) изюма. Варить в форме сначала на плите, а за час до отпуска - на водяной бане. Облить соусом из вина (вскипятить 2 стакана красного вина, 1 рюмку коньяка или рома, 1 стакан сахара, 1 щепотку корицы, 1 чайную ложку картофельной муки).

360. Пудинг из мака. Перемыть 1,5 стакана белого мака, обварить кипятком, истолочь его с 1,25 стакана сахара, 10-12 шт. толчёного горького миндаля, мешать лопаточкой, вбивая по одному 10 желтков, а затем пену 10 взбитых белков. Переложить массу в треугольную форму и поставить в духовку на 30 мин. Осыпать сахаром.

361. Грушевый пудинг. Нарезать ломтями 12 груш, осыпать их 1/4 стакана сахара-песка, добавить щепотку корицы, 3-4 гвоздички, влить 1/4 стакана воды, 1/2 стакана вина, варить в кастрюле на сильном огне, пока не выкипит сок. Остудить. Затем 6 желтков растереть добела с 1/4 стакана сахара, смешать с 1 ложкой масла, 1/4 фунта белой булки с молоком, лимонной цедры, размешать, положить 6 взбитых белков. Слой пудинговой массы сложить в форму, на неё положить слой груш, затем снова слой массы и так доверха. Испечь в духовке, обсыпать сахаром.

362. Пудинг краковский из круп со сметаной. 1 стакан пшеничной крупы, 1/2 стакана сахара, 2 стакана сметаны и 1 рюмку рома размешать, переложить в форму, намазанную маслом и сухарями, поставить её в печь на 45 минут. Облить вишнёвым, малиновым или земляничным сиропом.

363. Пудинг из вина. Поджарить 2 стакана белых сухарей в 1 ложке масла, залить вскипяченное вино (1 стакан), размешать. Ложку масла растереть добела, смешать с 6 желтками, 3 ложками сахара-песка, 1 щепоткой корицы, смешать всё это с 1 белой булкой, добавить 6 вспенённых белков, переложить в форму, испечь в духовке.

364. Пудинг из тыквы. Нарезать половину тыквы ломтиками, сварить в молоке, протереть сквозь сито. Всыпать в неё 1 ложку белых сухарей, 1/4 стакана сахара, 1/4 чайной ложки корицы, остудить. Вбить 5 желтков, положить 1 ложку сливочного масла, пену из 5 белков. Сложить в форму, испечь в печи или духовке.

365. Пудинг из разварной говядины. 2 фунта говядины измельчить, 1-2 луковицы поджарить в масле (1 ложка), всыпать

говядину, немного поджарить, посолить. Влить 1/2-1 стакан сметаны, вбить 2-3 яйца, положить перца, 1/2 стакана белых сухарей. Кастрюлю смазать маслом и посыпать сухарями, положить массу, запечь в печи. Облить соусом из шампиньонов.

366. Пудинг из картофеля. Разварить в молоке и протереть 2,5 фунта картофеля. На 1,5 стакана картофельной массы взять 7 желтков, растёртых добела с 4 столовыми ложками сахара, 1,5 ложки горячего масла, 1,5 ложки толчёной корицы, размешать, положить 7 взбитых белков. Переложить в форму, намазанную маслом и осыпанную сухарями. Поставить в печь (духовку) на 15 минут. Облить маслом. Пудинг обложить солёными рыжиками.

Шарлотки

367. Шарлотка из чёрного хлеба. Натереть 2 фунта чёрствого чёрного хлеба. Поджарить его в кастрюле с 1/3 фунта (133 г) масла, всыпать 1/2 ложечки корицы, 3 гвоздички, цедру с 1/2 лимона, 1/2 стакана вина, ложку измельчённого апельсинового цуката, 1/3 стакана сахара. Стенки шарлотницы смазать маслом, осыпать сахаром. Положить в неё слой сухарей, слой измельчённых антоновских яблок, осыпать их сахаром или полить вишнёвым вареньем без косточек и снова сухари, яблоки - доверху. Смазать маслом, осыпать сухарями и поставить в духовку на 2 часа. Отдельно подать сливки.

368. Шарлотка с вишнями. Смешать 1 1/8 стакана сухарей с 6 растёртыми желтками в 3/4 стакана сахара, 1 стаканом молока и 2/3 топлёного сливочного масла, добавить корицу, взбить. Положить в массу 1,25 стакана вишен без косточек (1 ф. вишен) и 1/2 стакана апельсинового цуката, 6 взбитых белков, сложить всё это в форму, вымазанную маслом и осыпанную 3 сухарями. Подать к блюду вишнёвый соус (1/2 фунта вишен без косточек, 3-6 косточек истолочь, развести 1/2 стакана воды, прокипятить, протереть сквозь сито, влить 1/2 стакана красного столового вина, положить немного корицы, цедры из 1/2 лимона, 1 чайную ложку картофельной муки с водой, 1/4 фунта сахара, вскипятить, перемешать).

369. Шарлотка из сахарных сухарей с вареньем из красной смородины. Розмочить 18 сахарных сухарей в 1,5 стаканах молока, смешанного с 2 желтками и 2 взбитыми белками и 1/4 стакана сахара. Обложить дно и бока шарлотницы сухарями. Влить 0,5 фунта варенья, положить снова сухари, ещё 0,5 ф. варенья, прикрыть сухарями, поставить в печь.

Воздушные пироги - суфле

370. Суфле с вареньем. Вскипятить 1,5 стакана молока с 50 г масла, 50 г муки, варить до загустения. Остудить, положить в массу 6-7 желтков, 1/3 фунта сахара, мускатного ореха, 3-4 зерна

кардамона, лимонной цедры и 6-7 взбитых белков. Перемешать. Положить в круглый металлический сотейник 1,5 стакана варенья (по вкусу), насыпать наверх массу и поставить в духовку на 45 мин.

371. Суфле из грецких орехов. Истолочь в ступке 1/2 фунта (200 г) ядер грецкого ореха, положить 2-3 белка, сложить в кастрюлю, вбить 5 желтков, добавить 1/2 стакана сахара, 1/4 стакана сливок, варить до горячего состояния, протереть сквозь сито. Сложить в фаянсовую суфлейницу (кастрюльку), смешать с 10 взбитыми белками, поставить в печь на 8-10 мин. Подать со сливками.

372. Воздушный пирог из яблок. Испечь 1,5 фунта свежих яблок и сразу протереть сквозь сито. Смешать 2/3 стакана яблочного пюре с 6-7 взбитыми белками, добавить 1/2 стакана сахара-песка. Взбить в густую массу. Переложить на металлическое блюдо, в форму без дна, уплотнить массу деревянным кружком, снять форму, сделать 6-8 надрезов ножом наискось по всему пирогу (воздух входит внутрь и не даёт пироги опасть), сверху посыпать сахаром, поставить в печь на 15 мин., как только подрумянится, сразу же подавать на стол со сливками.

373. Воздушный пирог из свежей земляники (малины). 3 стакана (1 фунт) малины или земляники протереть сквозь сито, слить сок, а оставшиеся 1/2 фунта (200 г) массы смешать с 6-7 взбитыми белками и 1/2 стакана сахара. Переложить на блюдо (см. № 372) и поставить в печь на 10 мин.

374. Воздушный пирог с малиновым или абрикосовым вареньем.

В 6-7 взбитых белков, перемешивая, класть понемногу 2/3 стакана густого варенья и 1/4 стакана сахара. Не переставая взбивать, переложить на блюдо в круглую, квадратную или треугольную форму без дна массу, уплотнить, сделать надрезы (см.№ 362) и осыпать сахаром, печь в духовке 15 мин.

375. Воздушный пирог из чернослива (крыжовникового) пюре. Взять 1/2 фунта чернослива или 1,5 фунта крыжовника, протереть со стаканом сахара, лимонной цедрой, корицей, уварить до полной густоты, остудить, добавить 5 взбитых белков, перемешать. Далее, см. № 372.

376. Воздушный пирог из 40 свежих слив. Сделать сливовое пюре скорицей, 1/3 стакана сахара, прокипятить 5 минут, добавить 6-7 желтков и 1/2 стакана сахара, взбить, смешать с 1 ложкой масла, добавить 16 шт. горького миндаля, 1 стакан сухарей, 6-7 взбитых белков, перемешать, поставить (см.№ 372) в печь на 10-15 минут. Подавая, облить соусом из слив (15 шт. слив разварить в 2 стаканах воды, протереть с корицей, 3-6 шт.

гвоздиками, смешать с 1/4 фунта (100 г) сахара, 1 стакан столового вина, вскипятить, влить 1 стол.ложку картофельной муки с водой, вскипятить).

377. Холодный рис с черносливом (или яблоками). Сварить 1,5 стакана риса, кусок корицы, обварить кипятком по 1/2 стакана чернослива и изюма, остудить. Чернослив и изюм (яблоки - 5 шт.) смешать с рисом, прибавить сахара, ванили, варенье без сока, лимоннгго сока (10 мл). Сложить в мокрую форму, осыпанную сахаром, остудить, облить сиропом.

378. Каштаны со взбитыми сливками. Сварить и протереть сквозь сито 1 фунт каштанов. Массу на блюде разместить по краям, а в середину налить взбитыми сливками (1,5 стакана) с 1 стаканом сахара и ванилью.

379. Рис с вином. Сварить 1 стакан риса (1 фунт), сложить на блюдо. Всыпать 1 стакан измельчённого миндаля, 1/2 стакана коринки, 1/2 стакана сахара, облить 1 стаканом белого или красного сладкого вина.

380. Рис с клюквенным морсом. См.№ 379, только добавляют не вино, а 1,5 стакана клюквенного морса (1/2 фунта клюквы с 1 стаканом сахара).

381. Саго холодное с красным вином. 1,5 стакана саго (крахмальные шарики) сварить до половины готовности. Долить 1,5 стакана красного вина, немного тёртой корицы, всыпать 1/2 стакана сахара, растёртого с лимонной цедрой, варить до загустения. Сложить саго в мокрую форму на блюдо, облить вишнёвым соусом (см.№ 368).

382. Снежки. Вскипятить молоко в широкой кастрюле и сразу класть в него ложкой один за другим 6 взбитых белков, посыпанных 1 ложкой сахара. Вынуть белки ложкой на блюдо, укладывая их горкой. 6 желтков растереть добела с 1/2 фунта сахара, развести оставшимся в кастрюле молоком, всыпать 1 чайную ложку ванили или лимонной цедры, довести до горячего состояния, но не давать вскипать. Этим сиропом облить осторожно снежки. Подать на последнее блюдо.

383. Яблоки жареные в кляре. 1,5 фунта крупных яблок нарезать на ломти, обтереть лимоном, сложить в металлическую тарелку, влить 1/2 рюмки рома, всыпать 1/4 стакана сахара, накрыть другой тарелкой, размешать, выдержать 30 мин.

Раскалить в сотейнике фритюр с маслом, влить в него 1 ложку водки, затеми брать вилкой каждый ломтик яблока, вмачивать в кляр (жидкое тесто, см.№ 91) и жарить во фритюре. Дать обсохнуть, сложить на тарелку, осыпать 1/2 стакана сахара, смешанного с 1 чайной ложкой корицы, поставить в духовку, печь 15 минут до подрумянивания корочки.

На масляной неделе главной принадлежностью стола считаются: у русских - блины, у католиков - пончики, у лютеран - булочки.

384. Блинчики обыкновенные. Растереть 2 желтка в 1 чайной ложке сахара с 1/2 ложки масла, развести 3 стаканами молока, затем всыпать, размешивая 2 стакана муки и положить 2 взбитых белка. Поджаривают на сливочном масле.

385. Блинчики с творогом, фруктовой массой, печёнкой, разным фаршем. Поступить как и в № 384. Поджарить с одной стороны, сложить соответствующую начинку, сложить в виде книжки, защипать и поджарить с обоих сторон.

386. Блины голландские. 1/3 стакана топлёного сливочного масла растереть добела, вбить 3 желтка, всыпать 1/3 стакана сахара, 50 г муки, размешать, вливая постепенно 1 1/8 стакана сливок, добавить соли, 6 взбитых белков, размешать. Испечь в печи, на плите. Сложить их в кастрюлю, намазанную маслом, переложить вареньем, на 10 мин. поставить в печь. Облить безе из 4 белков и 1/2 фунта сахара.

387. Блины по-английски. Взять 1/2 стакана муки, желтков, сливок, 5/8 стакана топлёного масла (125 г), 1/3 стакана сахара, цедру 1 лимона, размешать, добавить 1/2 стакана белков. Жарить только с одной стороны на открытом огне (или в духовке), чтобы сверху блины подрумянились. Сложить на блюдо горкой, перекладывая соусом (сок из 1 лимона смешать с 1 стаканом столового вина и 1/4 стакана сахара). Блины облить безе (см.№ 386).

388. Русские гречневые блины. Замешать на дрожжах тесто из 4 стаканов гречневой муки (высшего сорта "шелковки"), трёх стаканов тёплого молока, 1 ложки масла, 2 желтков, 3-6 золотников (12,6-25,2 г) сухих дрожжей, взбить лопаточкой, дать подняться, всыпать 1 ложечку соли и сахара, снова взбить, обварить 1,5-2 стак. молока, взбить, добавить 2 взбитых белка, дать подняться, брать осторожно ложкой и жарить с масле на чугунной сковороде. Тесто готовят за 4-6 часов до отпуска.

389. Блины гречневые пополам с пшеничной. Берётся на тесто по 2 стакана гречневой и пшенийчной муки. Добавляют 5 желтков, пену 5 белков, 50 г масла, 2-3 стакана молока, соль, сахар. Далее см. № 388.

390. Блины пшеничные со взбитыми сливками. Взять 2,5 стакана муки, размешать с 2 ложечками соли и сахара, 2 ложками дрожжей в 1,5 стаканах молока. Выдержать 3 часа в тёплом месте, когда тесто поднимается, вбить 2 желтка, прибавить 3/4 стакана муки, развести молоком, влить 2 взбитых белка, смешать с 1/2 стакана густых взбитых сливок, дать опаре подняться, печь на

плите.

391. Скороспелые гурьевские блины. Замесить 2 фунта пшеничной муки в 2 стаканах кислого молока, добавить 8 яичных белков, по 2 чайных ложки соли и сахара, 1/2 фунта масла, влить 8 взбитых белков, смешать массу лопаточкой, испечь блины.

392. Царские блины. Взять 1/2 фунта сливочного масла перемешать его с 6 желтками, 1 чайной ложкой сахара, поставить на лёд и взбить пену. Приготовить бешамель: 3/4 стакана муки (1/4 фунта), развести 1,5 стакана сливок, прокипятить, перемешивая до загустения как тесто для блинов. Влить в него масло с желтками и сахаром, взбить, прибавить 1/2 ложки померанцевой воды, добавить 1/2 стакана густых сливок, печь на небольшой сковороде с маслом, блины не снимать ножом, а опрокидывать на блюдо, пересыпая каждый слой сахаром и обливая лимонным соком. Горку блинов украшают желе или вареньем. Это блюдо - любимое лакомство на масленице членов царской фамилии Романовых.

Гренки-крутоны

393. Крутоны - гренки белые, в масле. 1,5 белой продолговатой булки нарезать тонким, острым ножом на 12-18 кусочков и подсушить на солнце, в тепле, духовке. Затем на 1 мин. вмочить в молоко, чтобы они разбухли, сложить на сито, подсушить, обвалять в яйце, смешанной с сахаром и тёртой корицей, поджарить в сливочном масле. Подать к ним варенье.

394. Крутоны из белого хлеба с миндалём и вареньем. (см.№ 393). Только сухари обливают миндальным молоком (3/4 стакана сладкого миндаля, 5-6 кусков сахара, 1 стакан молока, вскипятить). На ломтик наложить толчёного миндаля, варенья.

395. Гренки из белого хлеба с вином, черносливом и мармеладом. То же, что и № 393, только гренки обливают 1 стаканом белого (красного) сладкого (сухого) вина, затем их надо обвалять в сахаре. Или гренки поджарить с одной стороны в масле, осыпать сахаром, положить на поджаренную сторону пластинки мармелада, накрыть другой гренкой, осыпать сахаром, подрумянить на рошпоре. Подавая на стол, облить гренки соусом из протёртого чернослива с сахаром (50:50).

396. Гренки с мармеладом из абрикосов с мадерой. Подрумянить в печи 12-18 сахарных сухарей, смазать их сливочным маслом и за 30 мин. до еды облить мармеладом из 6-8 абрикосов, сваренных и протёртых с 1/2 стакана сахара и 1 рюмкой мадеры или рома.

397. Гренки с протёртым с сахаром земляничным пюре (см. № 393). Пюре из земляники: на 2 стакана ягод - 1 стакан сахара. Сухари облить пюре.

РАЗДЕЛ 10. ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

398. Яйца жареные с селёдкой (сардельками). Очистить от костей 1-2 селёдки или 12 сарделек мелко изрубить, смешать с 9-12 яйцами, жарить на сковородке с маслом (1/4 фунта). Вместо селёдок жарят и ломти ветчины с луком.

399. Печёные гусиные (индюшинные) яйца. Провертеть небольшие дырочки с 6 яйцах, выпустить желток и белок. Испечь густую яичницу в 2 ложках масла, протереть сквозь сито, положить 1 ложку сухарей, 1/4 ложки мускатного цвета, 1 ложку измельчённого лука, влить 3-4 куриных яйца, размешать массу, если густая - добавить 1 ложку молока и влить её тонким шприцем в яйцо. Яйца уложить на противень, испечь в духовке или печи.

400. Омлет с малиновым (другим) вареньем. на 6 чел. взять 12 яиц, 4 ложки сахара-песка, цедры с 1/2 лимона и 2 зёрен кардамона и 50 г (1 полную столовую ложку масла). Взбить 6 желтков с 2 ложками сахара, всыпать цедру (кардамон), положить 6 взбитых белков, смешать и поджарить в печи на масле. Через 8 минут снять с печи, омлет опрокинуть на блюдо и положить 1/2 банки густого варенья. Омлет свернуть в трубку. Подобным образом приготовить и другие 6 яиц, свернуть омлет в новую трубку. Обе трубки подогреть в печи, положить на блюдо, разрезать на 12 порций наискось, посыпать сахаром.

401. Омлет из вишнёвого пюре. (см. № 400). Положить по 1 стакану вишнёвого варенья в готовые омлеты из 6 яиц, свернуть в трубочки, залить вишнёвым соусом (см. № 368).

402. Омлет с ветчиной и трюфелями (сморчками). Изрубить 4-5 трюфелей, 1/2 фунта ветчины и истолочь их с 12-15 желтками, добавить в яичную массу соли, чёрного перца, 12-15 взбитых белков, размешать, посыпать петрушкой, изжарить в духовке, свернуть в трубочку. Разрезать наискось на порции.

РАЗДЕЛ 11. КОЛДУНЫ, ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ, ЛАЗАНКИ, СЫРНИКИ, КЛЁЦКИ.

403. Колдуны литовские. Взять 3 стакана муки, 2-3 желтка, 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку соли, замесить крутое тесто, раскатать тонки. накладывать рядами шарики фарша, края смазать белками, защипать. Нарезать формой полумесяца или резцом на пирожки. Приготовить тесто, фарш из 3/4 говядины (филей, ссек, горбушка) и 3/4 фунта почечного жиар, измельчить, положить соли, 5 зёрен красного и 10 зёрен английского перца, 2 ложки измельчённой печёной луковицы, 1/2 чайной ложки майорана (по вкусу), 1-2 ложки мясного бульона, размешать. Нарезать колдуны полумесяцем, величиной в полрюмки, сварить в солёной воде (10 мин.). Подают горячими перед бульоном, едят,

посыпая солью и красным перцем без масла. После них подают крепкий мясной бульон в чашках.

404. Пельмени с грибами и ветчиной. Уваривают 1/3 фунта сушеных белых грибов, измельчают и поджаривают в сковроде в ложке масла с 1 луковицей, 1 ф. ветчины, добавляют соль, перец, 1-2 крутых яйца, смешивают в фарш. Готовят далее тесто и пельмени (см.№ 403).

405. Пельмени малороссийские. Тесто готовят как и в № 403, только берут гречневую муку. Взять 3 стакана свежей черники (слив, вишен без косточек), размешать с 1/2 стаканом сахара. Начинить этим фаршем тесто. Облить пельмени сметаной с сахаром и 1 чайной ложкой корицы.

406. Вареники с вишнями, творогом, картофелем, сливами, черникой, грибами. Приготовить тесто (см.№ 403), начинить его 2,5 фунта вишен без косточек, с 1/2 фунта сахара (или: 1,5 ф. творога, 1,5 ф. слив, черники, 4 стакана кислой капусты, 1,4 ф. сушеных грибов).

В капусту и грибы сахар не ложить, добавить перец, лук, соль по вкусу. Вишни с сахаром поставить на 3-4 часа на солнце, 5-6 вишнёвых косточек крупно истолочь и вместе с вишнями без косточек прокипятить в 3/4 стакане воды, процедить сироп. Вишнями начинить вареники. Сварить, подавать к ним мёд, вишнёвый сироп, свежую сметану.

407. Лапша на молоке с ванилью. Приготовить домашнюю лапшу - 1 фунт (см.№ 403), только тесто нашинковать мелко и подсушить на полоски. Вскипятить 4 стакана молока, 1 ложку сливочного масла, 4-5 кусков сахара, истолчённых с ванилью (или 2 ложки ванильного сахара), соли, положить лапшу по частям, перемешать. Часть лапши использовать как молочный суп. Остальное, 3/4 лапши выложить на блюдо, полить сливками, поставить в печь, обрызгивая сливками, пока лапша не подрумянится.

408. Равиоли. Приготовить тесто на колдуны, лапшу (см. № 403), взять 3 желтка, 7 стол.ложек воды, ложечку соли и 1 фунт (400 г) муки. Раскатать тонко, нарезать квадратиками, положить фарш (1,5 фунта говяжьего филея, истолочь, измельчить на мясорубке с зеленью укропа, петрушки и сельдерея, смешанных с 1/4 ф. сливочного масла, солью и перцем, размешать). Затем защипать края теста, положить в кастрюлю с маслом, 1/4 ф. мозгов от костей и посыпать каждый ряд равиоли тёртым домашним сыром (простым белым, швейцарским), лучше пармезаном. Тушить под крышкой в печи до готовности.

Лазанки

409. Лазанки с маслом и луком. Приготовить тесто (см.№

403). Раскатать его на полосы, нарезать маленькие косые квадратики, опустить их в солёный кипяток, откинуть на решето, облить холодной водой. Поджарить докрасна 2-3 измельчённых луковиц в 1 ложке масла, смешать с лазанками, прибавить ещё 1-2 ложки масла, остудить. Сложить лазанки на металлическое блюдо, подсушить в печи.

410. Лазанки с сыром и сметаной. Приготовить тесто (см. № 409). Натереть на тёрке 2 ф. домашнего белого сыра, смешать с 1 стаканом сметаны, 1 ложкой масла, 4 желтками, размешать с лазанками, сложить в форму с маслом, запечь, остудить.

411. Ламанцы с маком и мёдом. Взять 1 ложку постного масла, соли, 7 стол. ложек воды, 1 ф. муки, замесить крутое тесто, раскатать тонко, сложить на плоский противень (лист), посыпанный мукой, порезать острым ножом на 4-угольные кусочки, подрумянить в печи и разломать на квадратики. 2 стакана мака обварить кипятком, растереть пестиком в ступке, положить 2/3 стакана мёда (сахара), горького миндаля, влить около 1 стакана кипятка. Маковую массу переложить в салатник, облить ламанцы кипящим миндальным молоком, откинуть на решето. Затем рядами воткнуть в неё ламанцы.

412. Сырники варёные. 3 фунта творога растереть с 6 яйцами, ложкой соли и сахара, масла, прибавить 2-3 столовые ложки сметаны, 1/2 стакана пшеничной муки, вымесить тесто и нарезать из него длинные полосы, которые потом разрезать наискось (по 20-30 мм), сварить в солёной воде. Облить 1 ложкой масла, 1 стакан сметаны, посыпать корицей, сахаром и поставить в печь подрумяниться.

413. Клёцки саксонские. 1,5 ложки масла, растереть добела с 5 желтками, влить 1 ложку воды, всыпать муки, размешать густое тесто, добавить 5 взбитых белков, соли. Измельчить 1/4 фунта варёной ветчины и 1/4 белой булки, нарезать маленькими кусочками, поджарить в ложке масла и смешать с тестом.

Сделать из него большие шарики, сварить в солёной воде, облить подрумяненным луком с маслом.

414. Клёцки манные, мучные, картофельные, гречневые, миндальные. Готовятся так, как и № 413. Берётся только картофельное пюре, 3 стакана манной крупы, 1 стакан гречневой муки, 1/2 фунта тёртого сладкого и 15 шт. горького миндаля, свареных в 1/2 стакана молока.

РАЗДЕЛ 12. КАШИ

415. Гурьевская каша с грецким орехом и вареньем. Обварить 1 фунта орехов и 20 шт. горького миндаля, очистить ядра, истолочь в молоке. 6 стаканов сливок влить в миску, поставить на малый огонь и снимать, складывать в тарелку образующиеся

румяные пенки. Затем всыпать в остальные сливки 1/3 стакана манной крупы, сварить жидкую кашу, всыпать в неё истолчённые ореха, миндаль, 3/4 стакана сахара, размешать. Сделать на блюде рант из теста и положить: ряд пенок, ряд каши и т.д. и пересыпать сверху сахаром и сухарями. Подавая на стол, убрать фруктами и вареньем.

416. Каша манная на миндальном молоке. 10 шт. горького миндаля обварить в кипятке, истолочь, развести 6 стаканами кипятка, всыпать 3/4 стакана манки, варить до загустения, как обычно. Посыпать сахаром, загладить лопаточкой, подрумянить 5-8 мин. в духовке.

417. Каша пуховая. Два стакана гречневой крупы (сорта "Ядрица") перетереть с 2 яйцами, высушить, затем варить в 4 стаканах молока, прибавить 1 ложку сливочного масла, протереть сквозь сито, сложить кашу в виде пирамидки. Подать к ней сливок с желтками, корицей или ванилью.

418. Каша картофельная пуховая. Отваривают и протирают 2,5 фунта (1/2 гарнца) картофеля, солят. Подают к ней сахар с корицей и ванилью, миндальное или маковое молоко.

419. Лемешка - каша из гречневой муки. На сковороде поджарить в печи 2 стакана гречневой муки, затем всыпать её, часто мешая, в 4,5 стакана кипятка. Добавить соли, сахара по вкусу. Поставить в печь, подрумянить. Подают на стол с маслом.

420. Густая рисовая каша на молоке. Эту кашу варят в постные дни на воде, в скоромные на бульоне или молоке. Взять 2 бутылки воды (молока), 1, 5 стакана риса, кусок сливочного масла, сварить до мягкости, как обычно. Посолить, подсахарить с ванилью или корицей. Залить сверху кашу на блюде вишнёвым, малиновым вареньем или клюквенным сиропом.

421. Каша рисовая с шоколадным соусом, шафраном, пармезаном, раковыми шейками. Готовится как и каша №420, только добавляется: 50 г шоколада с сахаром, 1/2 золотника (2,1 г) шафрана, 2-4 ложки тёртого пармезана, 30-40 раковых шеек. Каша с пармезаном и раковыми шейками варится на мясном бульоне.

422. Каша рисовая, запеченная в тыкве. Срезать верхушку 3/4-фунтовой тыквы, выбрать семенную камеру, выскоблить всю середину так, чтобы остались стенки 10-15 мм толщиной.

Отдельно отварить 1 стакан риса с 1/2 тыквенной массы, добавить 1 стакан сметаны, 1/4 фунта (100 г) сливочного масла, толчённой корицы, 1/4 стакана сахара, 1 стакан кишмиша с коринкой, 5 желтков, 5-6 взбитых белков, размешать в массу, влить в тыкву, закрыть её срезанной крышкой, испечь в печи.

423. Овсянка на молоке с картофелем. 1 стакан овсяной

крупы сварить в 3 стаканах молока, долить ещё 3 стакана кипящего молока, добавить корицы, соли, сахара по вкусу, 1/2 ложки масла, 1/2 стакана пюре из картофеля. Всё это размешать до гладкости.

424. Каша пшенная.(см. № 423), только берётся 2,5 стакана пшенной крупы.

425. Каша из каштанов со взбитыми сливками. Протереть 1 фунт (400 г) варёных каштанов с 1/2 стакана сахара-песка сквозь сито, добавить 1 ложку сливок. Уложить её:, не приминая по краю круглого небольшого блюда, в середину налить 1 стакан густых сливок, смешанных перед подачей на стол, с 1/2 стакана сахара и ванилью.

426. Каша маисовая (кукурузная) на молоке (или мамалыга по-румынски). (9 стаканов молока размешать с 1-1,5 стаканами маисовой муки, добавить по 1 чайной ложке масла, сахара, соли, вскипятить, периодически перемешивая.

427. Каша маисовая на бульоне. Сварить мясной бульон (см. № 1). Взять 8 стаканов бульона, 1 стакан воды, размешать с 1 стаканом маисовой муки. Маисовый раствор протереть сквозь сито, добавить 1 столовую ложку масла, 2-3 желтка и 2-3 взбитых белка, посолить, внести 1 чайную ложку сахара, по желанию - ванили, миндального молока.

Оба блюда: № 426 и 427 едят горячим или остуженным, нарезанными кусками в холодном молоке, или облитым вареньем из абрикос, персокив, с мандариновыми цукатами, или облитым сливочным маслом.

РАЗДЕЛ 13. СЛАДКИЕ ПИРОГИ, ПЕТИШУ, ДРАЧЕНЫ, ПОНЧИКИ, ВАТРУШКИ

428. Слоёные пирожки в виде рога изобилия с бешамелем.

Замесить слоёное тесто, раскатать на полоски. На конусовидных палочках, смоченных водой, свернуть пирожки в виде рога изобилия. Намазать их яйцом, подсушить и вставить в печь. Запечь, снять с палочек. Наполнить формочки сладким бешамелем и сразу подавать. Бешамель приготовить из 1 ложки сливочного масла, 1/2 стакана муки, 1,5 стакана молока (сливок), прокипятить, всыпать сахар и лимонную цедру, ваниль или корицу, истолчённую с сахаром.

429. Пирог с вишнями на сметане.

Раскатать 2 пласта теста. Взять эмалированное глубокое блюдо и покрыть его сначала первым пластом теста. На его середину положить чайную, плоскую, широкую чашку, дном вверх. Кругом неё насыпать 1,5-2 фунта вишен без косточек, перемешать их с 1 стаканом сахара. Покрыть всё вторым пластом теста, приготовленным на сметане и 1/4 стакана сахара, смазать

яйцом. Поставить пирог в печь на 30-40 мин. Сок от вишен скопится в чашке. Подрезать пирог, вытащить осторожно чашку, сок разольётся по пирогу.

430. Пирог с крыжовником (малиной, земляникой, смородиной, яблоками, черносливом, миндалём, изюмом). Тесто готовится из 1/2 фунта масла, 1 фунта муки, 1 яйца, 1 ложки сметаны, 1/2 стакана сахара, 1 ложки рома, лимонной цедры, 12 шт. горького миндаля. Замесить тесто, раскатать на 2 пласта. В металлическую форму (блюдо) положить нижний пласт с рантом-орнаментом из теста, испечь до 1/2 готовности в печи. Отдельно обварить кипятком 3 стакана крыжовника, смешанного с 1/2-1 стаканом сахара-песка, щепоткой толчёной корицы.

Пирог накрыть верхним пластом теста с вырезанным орнаментом, обмазать желтком. Испечь в печи до полной готовности. В других случаях берётся начинка с 1,5 фунта измельчённых яблок, 2-3 стакана земляники, малины, смородины, абрикосов.

Начинка для пирога со сливами приготовляется из 1 фунта чернослива, отваренного в кипятке и густого сиропа (с 1 фунтом сахара, 3/4 стакана вина, 1 фунтом миндаля, лимонной цедры, корицы и гвоздики). Всё это тушится в печи, духовке. Затем остудить, смешать с 6 взбитыми белками, сложить на испеченный кружок теста, обвязать рантом из теста. Испечь в печи. Убрать фруктами, пирог оглазировать. Приготовляют и фруктовые сладкие пироги с вином и бешамелем.

431. Ватрушки с творогом, яблоками, черникой, луком, пшеном, вареньем.

Приготовить тесто, см. № 403, раскатать, разрезать на полоски, а затем на косые четырёхугольники или кружки, раскатать их скалкой до величины небольшого блюдечка (d = 150 мм), положить начинку, защипать края, оставив середину открытой, смазать яичной массой, поставить в печь на 15-20 мин. Для ватрушек берут: 1,5 фунта очищенных яблок, обтёртых лимонов, 1 фунт творога, 1,5-3 стакана варенья, 12 луковиц, поджаренных в масле, 1,5 фунта черники.

Для ватрушек с пшеном варят 1 стакан пшена в бутылке молока с ложкой масла и соли. Вбивают в массу фарша 3 яйца, перемешивают и начиняют ватрушки.

432. Петишу заварное.

В 1,5 стакана воды всыпать 1/2 чайной ложки соли, добавить 2/3 стакана топлёного сливочного масла, вскипятить, сразу всыпать 1,5 стакана муки, вымешать лопаткой, пока тесто не будет отставать от стенок и дна кастрюльки. Снять с огня. В горячее тесто вбить 6 яиц, взбить лопаточкой, разложить тесто

кучками на лист, смазанный маслом. Закруглённой палочкой, в палец толщиной, смоченной водой, на каждом петишу сделать отверстие, осыпать сахаром-песком и поставить в печь на 15 мин. Всего выйдет 24 петишу. Осыпают петишу мелко истолчённым миндалём и поливают лимонным соком.

433. Петишу заварное с шоколадным бешамелем.

Готовится, как и № 432, только готовое петишу вмачивается в шоколадный бешамель (2 чайных ложки сливочного масла, 1/3 стакана муки, 1/4 фунта порошка шоколада, 2-3 куска сахара, развести молоком, размешать и кипятить до загустения, протереть сквозь сито).

434. Пончики (с вареньем) по-старосветски.

Берут стакан молока вместе с дрожжами (2-3 золотника), 2 стакана муки и месят тесто за 5 часов до обеда, ставят его на тёплое место. Через 2 часа, когда тесто поднимется, надо выбить его лопаточкой, положить соли, 1/4 фунта (100 г) масла сливочного, 1/2 чайной ложки корицы, 5-6 зёрен кардамона, щепотку ванили, цедры лимонной, 2-3 ложки рома (или вина типа мараскин, киршвассер), 1/2 чайной ложки соли, вымесить всё это и поставить в тёплое место на 1/2-1 час. Раскатать 2 круглых пласта из теста. Наложить на первый рядами кучки густого варенья, накрыть вторым пластом, вырезать пончики стаканом (24 штуки). Посыпать мукой лист, дать подняться пончикам. Сделать фритюр из гусиного, свиного сала, пополам со сливочным маслом, влить 1-2 ложки водки (чтобы сделать пончики суше). Опускать в кипящий фритюр по 5-6 пончиков зараз, жарить на лёгком огне. Вынимать пончики дуршлаговой ложкой и обсыпать сахарной пудрой, смешанной с порошком корицы.

Вместо варенья в пончики ложат яблочный мармелад (3 яблока испечь, протереть сквозь сито, положить 1/4 стакана сахара, и помешивая, уваривать до загустения) или творог, измельчённые вишни, сливы, груши, ягоды, фарш из мяса, рыбы.

435. Драчена.

Взять небольшую мисочку, положить в неё 1/8 фунта (50 г) сливочного масла, растереть его добела, в другой мисочке растереть 3 желтка с 1/4 стакана сахарной пудры. Смешать обе растирки, добавить 1/2 чайной ложки соли и 2 стакана пшеничной муки, подлить 2 стакана молока, размешать лопаточкой осторожно - сверху вниз. На большой сковороде распустить 1 ложку масла и вылить в неё жидкое тесто, поставить в печь на 30 мин.

436. Драчена по-старосветски.

10 желтков растереть добела со 100 г сахара-песка, 1,5

стакана муки, размешать, подливая постепенно 1 стакан сливок. Всыпать 1/2 ложечки соли. Выбивать тесто 30 мин. Добавить 5 взбитых белков, выложить тесто на сковороду с маслом, поставить в печь на 20 минут.

437. Мнихи.

Готовые крендели, пряники намочить в красном вине, поджарить в масле, посыпать сахаром или корицей.

Или : сухие крендели обварить кипятком, чтобы они разбухли, подсолить, облить сливочным маслом или сливками с сахаром и корицей. Мнихи приготовляют в дорожных условиях.

438. Червячки-запятые.

Приготовить тесто, как на лапшу, нарезать изогнутой формочкой как червячки, запятые, обжарить их до жёлтого цвета на сливочном масле, положить на блюдо, облить соусом из яиц, сахара, корицы и сметаны.

439. Вертута (греческое пирожное).

Замесить густое тесто из 2 яиц, 1,5 фунта муки и 2 полных яичных скорлупок воды. Раскатать тонкой, длинной полоской и намазать на неё фарш (1 фунт сладкого миндаля, 2 фунта грецких орехов обварить кипятком, очистить, истолочь с водой, развести 1/2 липового мёда (липца), размешать в густую массу). Затем свернуть тесто с фаршем в трубку, чтобы оно приняло вид длинного рулета, уложить его плотно в кружок (как колбасу) на сковородку с маслом. Сверху посыпать ложкой сахара-песка, запечь в печи.

440. Пирожное туринское.

Вскипятить в кастрюле 1/2 стакана сливочного масла и 1/2 стакана молока и сразу всыпать 1 стакан муки, размешать до гладкости на малом огне. Остудить, вбить 3 яйца и взбивать деревянной лопаточкой, пока тесто не начнёт тянуться.

Наложить тесто в большой шприц и выдавливать в виде палочек в кастрюлю (толщиной 5 мм, длиной 60-70 мм), варить их на лёгком огне, когда всплывут, отобрать дуршлаговой ложкой, облить холодной водой, положить их в кастрюлю с маслом и облить соусом (2 стакана молока или сливок, 2 желтка, 2 ложки сахара, размешать, положить пену из 2 белков) пирожное и поставить в печь завариваться на 1 час.

441. Шотландские свадебные лепёшки - русский вариант.

Разогреть 3/8 фунта (150 г) свежего сливочного масла, положить в него 1/2 фунта (200 г) пшеничной муки, 1/2 чашки сахара-песка, 1/2 чашки порошка миндаля, 1/2 белка растереть, замесить тесто и раскатать толстую лепёшку, разрезать её на 6-8 частей, проткнуть очень часто вилкой, посадить на листе в печь. Держать лепёшку в остывающей печи долго, пока не высохнет.

442. Булочки с вареньем и ромом.

Купить 12-18 сдобных булочек в магазине, разрезать надвое, осторожно вынуть мякоть, наполнить пустое место густым вареньем или мармеладом, сложить в целую булочку и обмакнуть её в 3/4 стакана сливок, смешанные 1/4 стакана сахара, 3-4 желтками, рюмкой ролма и корицей. Затем подсушить на сковороде в печи.

443. Немецкая булочка в России. Приготовить тесто, см.№ 440, скатать булочки, чтобы они в готовом виде были величиной с репу. Смазать яйцом с водой. Поставить в печь, испечь. Дать остыть, срезать острым ножом их верхушки, вынуть ложечкой мякоть, обварить вместе со сливками, 1 ложкой масла, сахара, корицы, 1-2 яйцами, 1/2 стакана коринки, размешать до состояния густой каши, положить её обратно в булочки, накрыть срезанными кружочками, перед этим смазать края яйцом. Осыпать сухарями с сахаром и поставить на 30 мин. в печь.

Эти булочки подаются в семьях поволжских, польских немцев на масленницу вместо блинов.

444. Резинки по-смоленски. Смешать по 1/4 стакана сливок, сметаны, 1 ложку дрожжей, 2 яйца и 1,5 стакана муки, вымесить, добавить в тесто 1/8 фунта (50 г) сливочного крестьянского масла (типа чухонского, по-старосветски), домесить в густое тесто. Дать ему 1-2 часа подняться. Раскатать блин в 1,5 пальца и нарезать полоски, а из них косые четырёхугольники, длиной в 2 вершка, положить их на лист, дать подняться.

Изжарить в масле, подавать со сметаной и мёдом (сахаром).

445. Пезы.

Половину муки (т.е. 0,5 ф.) размешать с 1 стаканом молока с дрожжами, замесить, дать подняться, добавить остальную муку, всыпать соли, положить 2 ложки масла, 2 яйца, домесить и поставить опару на тёплое место. Когда тесто вторично поднимется, наделать круглых булочек, величиной с грецкий орех, обмакнуть каждую булочку в растопленное сливочное масло, разложить пезы в круглую форму рядами в 1 слой, вставить форму в кастрюлю и варить пезы на пару 30 мин., или поставить их в печь (духовку).

Отдельно к пезам подать 2 поджаренные в масле луковицы. Пезы можно нафаршировать фаршем из говядины, творогом или вареньем.

РАЗДЕЛ 14. МОРОЖЕНОЕ, КРЕМЫ, МУССЫ, БЛАНМАНЖЕ, ЗАВАРНЫЕ КРЕМЫ

446. Сливочное мороженое из грецких орехов. 3/4 фунта ядер грецких орехов истолочь в 1 ложке померанцевой (розовой) воды (воды из цветов). Влить 3 стакана горячих сливок, процедить 4-5

желтков, растереть добела с 1 стаканом сахара, пропарить, мешать на плите, пока не загустеет. Поставить на холод. Затем пересыпать в мороженицу со льдом и солью и взбить вертушкой с 2-3 лопастями (см.рис. 1,2). Крышку с мороженицы снимать осторожно, чтобы в мороженое не попали соль и лёд.

447. Сливочное мороженое 6 видов (с резедовым, жасминным цветом, с чаем, вином, шоколадом, из малины, земляники).

Поступить как и в № 446, добавить в массу отдельно: 1/2 плитки шоколада, 1 ложку резедово-жасминовой воды, 50 г заварки индийского чая, 1/2 рюмки красного вина (или типа мараскин), по 2,5 стакана земляники и малины.

448. Сливочное мороженое из флер-д,оранж. Растереть 4-5 желтков с 1/2 фунта сахара добела, развести 3 стаканами сливок, подогреть на плите до горячего состояния, влить 3 ложки померанцевых цветов, остудить и далее, как в № 446.

449. Крем-рояль.

Отдельно приготовить: сливочное мороженое (или флер-д'оранж и малиновое мороженое). Сложить их в одну форму и перемешать лопаточкой. Подавать.

450. Фруктовое мороженое 10 видов (из вишен, красной смородины, ананасов, яблок, груш, дыни, барбариса, клюквы, апельсинов, лимонов).

Приготовить, как № 446, добавляя в начинку соответственно: сок из 2 фунтов вишен, 1/4 фунта тёртого ананаса, 7 груш и 7 яблок, 1/2 лимона и 1 стакан шампанского, 1 фунт дыни ананасной, 1/2 стакана сока из барбариса, 1 стакан клюквы, сок из 2-х лимонов и цедру из 1 лимона, сок из 4 апельсинов. В эти виды мороженого сливки и желтки не кладутся.

451. Пунш-гляссе.

Приготовить лимонное мороженое (3 стакана воды, 3/4 фунта сахара, цедру с 1 лимона, вскипятить 2 раза, влить сок из 2 лимонов, остудить, размешать и сгустить в мороженнице). Положить в него 3 взбитые белка и снова взбивать 1 час, пока масса не прибудет до 3/4 формы мороженницы. За 5 мин. перед отпуском влить 1 ст.ложку рома или 1/2 стакана шампанского, размешать лопаточкой, наложить ложкой в бокалы.

452. Пунш-гляссе из фруктового сока. Добавить фруктовый сок, взбивать 1 час, влить 2 ложки рома или 1/2 стакана шампанского.

453. Пунш империал мороженный из земляники. Перетереть 1 фунт земляники с 1/2 фунта сахара, развести 1/2 бутылки рейнвейна (белого столового вина), влить в форму для мороженого, вертеть до состояния мороженого "воды со снегом". Подать в бокалах.

454. Пунш империал из абрикосов. Точно так готовить империал и из абрикосов (см.№ 453). Брать 2 стакана абрикосового пюре, 1/2 фунта сахара, 1/2 бутылки шампанского, 2 рюмки рома.

455. Королевский пунш (гляссе). Взять несколько ананасов, бутылку шампанского, 1/4 бутылки мараскина (красного столового вина), 1/2 бутылки араку или ямайского рома, сок из 6 лимонов и 3 апельсинов и 2-3 фунта мёда (сахара). Сначала вскипятить сахар с лимоном и водой (50 мл), затем ананасы потереть на тёрке, облить горячим сиропом, прибавить арак или ром, накрыть, остудить.

Потом влить лимонный и апельсиновый сок, вино, мараскин, шампанское, процедить, размешать на льду в мороженнице до рода жидкого мороженого (вода со снегом). Подать в бокалах.

456. Пломбир миндальный. 3/4 стакана сахара растереть с 5 желтками, подогреть с 1 стаканом миндального молока (10 шт. миндаля - 1 стакан молока), смешать с 2 стаканами взбитых сливок, положить в мороженницу, взбить.

457. Парфе из малины. Два фунта малины протереть сквозь сито, чтобы получилось 1/2 фунта пюре. Смешать его только с 1/2 фунта сахара. Влить в мороженницу, заморозить. Взбить в густую пену 1 бутылку густых сливок, смешать с пюре, подлить 100 мл клея из 4 унций порошка вишнёвого клея, заваренного в 1/4 стакана сливок). Этот клей должен быть чуть тёплым. Всё это перелить в форму, закрыть крышкой, засыпать на 2-4 часа льдом с солью, взбивать.

458. Пломбир сливочный, шоколадный, кофейный, рисовый, с вафлями, яблочный, чайный готовится как сливочное мороженое.

Желе

459. Желе лимонное с вином и без вина. Влить в кастрюлю 3 стакана воды, добавить 3/4 фунта сахара, цедру 1 лимона, прокипятить. Влить 1/4 стакана желатина (рыбьего клея), распустить клей, долить сок 2 лимонов, положить 1 кусок пережженного сахара (золотистый цвет), влить 1 стакан белого вина: хереса или мадеры (сотерна или рейнвейна). Ещё раз вскипятить, разлить в формочки. Остудить на льду.

460. Желе московит.

Это желе с краёв белоснежного цвета, внутри - красное. Как это делается? Варят сироп из 3,5 стакана воды и 3/4 фунта сахара (300 г) с лимонной и апельсиновой цедрой, добавляют сок из 1 лимона и 3-4 апельсинов, размешать. Добавить 6 кусочков белого и 1 кусок красного желатина, перелить в форму, поставить на лёд.

Когда желе остынет до густоты яйца в смятку, закрыть форму

и поставить на лёд с солью и начать быстро вертеть форму: сначала в одну, а затем в другую сторону, пока желе не завернётся с краёв. Когда будет готово - окунуть на 3-4 сек. форму "Московит" в кипяток и желе выложить на блюдо.

461. Желе флёр-д'оранж.

Приготовить сироп, как № 460. В горячий сироп влить 10-11 золотников (42-46,2 г) клея, размешать, влить 3-4 ложки воды флёр-д'оранж (можно заменить напитком из сока малины, калины), сок из 1 лимона, прокипятить, процедить, разлить в формы, остудить.

462. Желе мозаика. Поставить форму на лёд, положить в неё из варенья кусочки ананаса, персика, груши, цуката, вишни, земляники, малины, абрикоса, и всё залить желе из вина (см.№ 459), далее остудить как обычно. Или можно залить большую пираминдальную форму желе из лимонного сока с вином (№ 459), а в другие 4 маленькие формочки - залить желе из разных цветов (вишнёвого, гранатового, яблочного, из дыни, барбариса, крыжовника, слив). Всё это выкладывается в виде мозаики.

463. Желе из крыжовника. Взять 2 стакана сока крыжовника,, 1 фунта сахара, цедру из 1 лимона, 2 стакана воды, прокипятить, влить 1 стакан клея, отфильтровать, остудить.

464. Желе из розового цвета. Приготовить лимонное желе с вином, см.№ 459, доложить 1/2 стакана варенья из розового цвета, влить 1 рюмку розовой воды, остудить.

465. Желе с красным вином. Цедру с лимона, 3/4 фунта сахара размешать в 3,5 стаканах воды, прокипятить, влить клей (см.№ 459), сок из 1 лимона, 1 стакан красного вина, добавить щепотку корицы и 3-6 шт. гвоздик. Прокипятить, разлить в формы, остудить.

Муссы

466. Мусс лимонный. 125 г сахара (5/8 фунта) развести 3 стаканами воды, влить 1/4 стакана клея, цедру с 1 лимона, влить сок с 1 лимона, прокипятить. Как только желе начнёт остывать, начать взбивать лопаточкой на льду, пока он не побелеет и не загустеет. Можно влить 1 рюмку рома, залить а форму и поставить на лёд. Муссы приготовляются точно так же, как и желе, только разница в том, что мусс не надо процеживать через бумагу, а можно - через салфетку.

467. Английский мусс. Вскипятить 4 стакана молока с 1 чайной ложкой ванили, лимонной цедры из 1 лимона и 1/4 стакана сахара. Сразу же всыпать 1/2 стакана пшеничной (маисовой) муки, взбивать лопаточкой, щеточкой. Вскипятить 2-3 раза. Отставить с огня. Добавить 4 желтка, растёртые добела с 1/2 стакана сахара, размешать, влить 4 взбитых белка, разлить в

форму, глубокое блюдо, остудить. Подать отдельно сливки или малиновый сироп.

Бланманже - королевское блюдо XV века

468. Бланманже шоколадное.

1/8 фунта (50 г) шоколада всыпать в кастрюлю, размешать, добавить 3/4 стакана сладкого и 1/8 стакана горького миндального молока, всыпать 3/8 фунта (150 г) сахара, влить 1/2 стакана клея (желатина), разлить по формам, поставить на лёд.

469. Бланманже миндальное, кофейное, фисташковое, сливочное.

Готовится так, как и № 468, только добавки разные (берут 1/2 фунта сладкого миндаля и 18 шт. горького миндаля, 1/4 фунта фисташек, 3/4 стакана молотого кофе, 3 стакана сливок).

Заварные кремы

470. Молочный заварной крем миндальный. На 8 чашек крема взять 1/4 сладкого и 1/8 фунта горького миндаля, истолочь, развести 6 стаканами цельного молока, вскипятить, процедить. Растереть 8 желтков с 8 столовыми ложками сахара, развести 8 чашками миндального молока, процедить, поставить на пар на водяную баню.

Таким образом делают кремы: шоколадный (с 1/2 плитки шоколада), кофейный (1/2 стакана молотого кофе).

471. Варенец с серебрянной закваской.

На 1 бутылку молока опустить 1 серебрянную монету на 20 коп., или 1 чайную серебрянную ложку, поставить в тепло на 3-4 дня. Затем на 3 бутылки сливок влить 1/2 стакана серебрянной закваски, поставить их в тёплую печь, постоянно перемешивать, через 4 часа варенец будет готов, снять с тепла и поставить на лёд.

472. Аркас.

Простоквашу (1 стакан), сметану (2/3 стакана), яйца (5-6 шт.) взбить, влить 8 стаканов молока, всыпать соли, вскипятить, добавить 1 стакан изюма. Слить в салфетку, всыпать 1/2 стакана сахара, размешать, повесить салфетку в погребе, выложить на блюдо, облить взбитыми сливками с сахаром и корицей.

РАЗДЕЛ 15. ТОРТЫ ИЗЫСКАННЫЕ

473. Торт венский.

3/4 фунта масла размешать добела, поставить на лёд, вбить по одному 12 яиц, цедру из 1 лимона, всыпать 1 фунт сахара и 1 фунт муки. Разлить эту массу в несколько круглых бумажных форм, поставить в печь. Переложить кружки-коржи вареньем, убрать глазурью, дать подсохнуть.

474. Торт песочный.

300 г масла протереть добела, 8 желтков и 300 г сахара-песка, взбить, всыпать 3/4 фунта муки (300 г) лимонной цедры, 1 рюмку рома, размешать и добавить 8 взбитых белков. Переложить в форму, испечь, отглазуровать.

Глазурь делается так: 1/4 фунта сахара-песка растереть с 1/2 стакана лимонного сока, 2/3 столовой ложки рома. Цветная глазурь растирается с шафраном, шоколадом, крыжовником, вишнёвым пюре, гранатовым соком, лимонным соком.

475. Торт английский.

Растереть 1 фунт масла, 1 фунт сахара, 1,25 фунта муки, 8 яиц, 10-12 шт. горького миндаля (лимонной цедры) до тестообразного вида. Намазать этим составом два кружка из теста, вставить в печь на 30 мин., затем вымазать кружки клюквенным (крыжовниковым) соком, поставить в печь на 10

мин.

476. Торт итальянский бисквитный. 1 фунт сахара, 21 желток, пену из 21 белка взбить, посыпая 1/2 фунта муки. Разлить тесто в 3 бумажные формы, поставить в печь, вынуть, намазать вареньем чёрной (красной) смородины, маковой, миндальной массой, сложить кружки один на другой, отглазуровать. Можно верх торта намазать абрикосовым мармеладом с 2 ложками рома.

477. Торт шоколадный.

1 фунт (400 г) миндаля истолочь вместе с 24 желтками, 3/4 фунта (300 г) сахара, всыпать 1 фунт порошка шоколада, 1,5 золотника (3 чайных ложки корицы) и 12 взбитых белков, размешать, испечь, отглазуровать.

478. Торт венский оригинальный.

3/4 фунта масла растереть с 6 яйцами, 3/4 фунта сахара, 1 фунтом муки, мускатным цветом, 7-8 каплями лимонного сока, испечь в форме, отглазуровать.

479. Торт Евгения.

Размешать 8 яиц, 4 желтка, 1,5 фунта сахара, всыпать 22 лота (281,6 г) картофельной муки, измельчённой апельсиновой корки, 6 лотов (80,8 г) фисташек, 1/2 фунта сладкого миндаля. Всё это мелко изрубить квадратиками, треугольниками, полосками, смешать в тесто, испечь 2 тонкие кружка, переложить вареньем, поставить в печь, отглазуровать.

480. Торт тирольский.

По 300 г масла, сахара и муки смешать с лимонной цедрой. Раскатать большой кружок теста (толщиной 1,5-2 см), намазать его вареньем. С остального теста вырезать равные фигуры, орнамент, листья, цветы, уложить на варенье, смазать яйцом, испечь, отглазуровать.

481. Торт Ульмский.

В 1 стакане вина сварить по 1/4 фунта (100 г) изюма и коринки. Растереть 1/2 фунта масла, 3 яйца, 3 желтка, 2 ложки дрожжей, 5 ложек сметаны, 3/8 стакана (75 г) сахара, корицы, 1 ф. муки, замесить тесто, дать подняться, положить в форму с маслом тонкий кружок теста, посыпать изюмом, миндалём, сахаром и корицей. Наверх положить венчики из теста, рант по кругу, дать подняться, смазать яйцом, посыпать сухарями, испечь в печи.

482. Торт дрезденский пирамидальный.

Взять 12 яиц, свесить их, по столько же взять муки, масла, сахара (примерно по 1,5 фунта). Растереть всё это, вымесить тесто. Вырезать из бумаги 8-10 кружков один меньше другого, по принципу пирамиды. На каждый кружок намазать эту массу толщиной 1,5-2 см, испечь их в печи. Затем кружки намазать

вареньем, сложить пирамидкой, сверху украсить яблоками, цветком.

483. Маковый торт.

Растереть 1 фунт мака как обычно, вбить 30 желтков, 1 фунт сахара, 3, 75 стакана сливок, 15-20 шт.горького миндаля, 1 фунт картофельной муки, слить в форму с маслом и сухарями, поставить в печь.

484. Вишнёвый торт.

Как обычно, растереть 1/2 фунта (200 г) масла, 1/2 фунта сахара, 1/2 фунта миндаля, 8 яиц, 2 желтка, мешать 30 мин. Добавить цедру из 1 лимона, ложечку корицы, 1/2 фунта сухарей, 1-2 стакана вишен (3/4 стакана варенья). Форму наполнить массой, поставить в печь.

485. Торт из грецких орехов.

1 фунт (400 г) ядер орехов истолочь с 2 белками, 1 ф. сахара, вбивая 18 желтков и 18 белков, всыпать 1 стакан муки. Испечь в двух формах коржи, намазать следующей ореховой массой: 6 лотов (76,8 г) миндаля, 6 лотов ядер грецкого ореха, 1/2 фунта сахара истолочь, вбить 3-4 желтка, 1 белок, поставить в кастрюльке на плиту, мешать до загустения. Затем намазать коржи, сложить их. Торт убрать глазурью.

486. Торт китайский.

Растереть добела 1 фунт масла с 8 яйцами и 8 желтками, 1/4 фунта порошка сладкого миндаля, 1/2 фунта сахара, 12 сваренных круто желтков, протёртых через сито, цедра с 2 лимонов, 1/4 лота (3,2 г) корицы, 1/2 фунта муки.

Всё это смешать в массу, положить в 5 бумажных форм, испечь 5 коржей - донышкой. Сложить коржи один на другой, перекладывая их кремом (1,5 стакана сметаны, 1/2 стакана сахара, растереть добела с 8 желтками, немного корицы, цедру с 1 лимона, всё это взбить венчиком, кистью, лопаточкой, лопаточкой, поставить на плиту, взбивать до густоты). Намазать этим кремом кружки, переложить, покрыть шафранной глазурью, украсить цитрусовыми, гранатами, яблоками, грушами и виноградом.

487. Королевский торт.

1 фунт масла растереть, положить 1 фунт сахара, растереть с 18 желтками, добавить цедру из 2 лимонов, порошок с 1 мускатного ореха. Перемешать. Вбить 18 белков. Подсыпать 3/4 фунта картофельной и 3/8 фунта (75 г) пшеничной муки, перемешать в массу, испечь в форме, покрыть глазурью из розовой воды.

488. Торт с ромом.

1 фунт масла, 6 желтков, 1/2 фунта сахара, лимонную цедру

растереть по обычной схеме, положить 4 взбитых белка, 3/4 (300 г) муки, размешать в массу, испечь в форме. Остудить. Затем намазать торт 1 ложкой рома и малиновым мармеладом (3/4 стакана), покрыть глазурью с ромом (растереть 1/4 фунта сахара-песка, 3/4 ложки рома, 1/2 лимона, 3-4 капли уксуса).

Мазурки по-старосветски

489. Мазурек из марципана. 1/2 фунта сладкого миндаля истолочь с 2 белками, всыпать 1/2 фунта сахара, сложить в кастрюлю, влить 3-4 белка, размешать, довести до горячего состояния. Остудить в бумаге с сахаром.

Раскатать плоский пирог, обрезать края, обрезки раскатать полосками, обложить ими кругом мазурек, поставить на листе в печь, оглазуровать.

490. Мазурек швейцарский. Растереть добела 1/2 фунта масла, прибавить 1/2 фунта сахара, 6 желтков, цедру с 1 лимона, 1/8 фунта (50 г) картофельной муки, 1/8 фунта пшеничной муки, пену из 6 белков. Сделать мазурек, испечь.

491. Мазурек с вином. Взять 1 стакан сметаны, 1/3 фунта сахара, 1/2 стакана вина, 1 с 1/3 яйца, сок и цедру из 1/3 лимона и муки, замесить тесто на холоде, раскатать, сделать мазуреки, осыпать миндалём, сухарями испечь.

492. Мазурек королевский.

1/2 фунта масла растереть, всыпать 1/2 фунта муки, вбить 5 яиц, положить 1/4 стакана сладкого и 5 шт. горького миндаля, 1/2 фунта сахара, взбить, влить в форму из толстой промасленной бумаги с сухарями, поставить в печь на 2 часа, оглазуровать миндальной глазурью.

493. Пирожное английское.

1/4 (100 г) масла растереть добеда. Затем натереть: 1/4 фунта сахара, 3 желтка, цедру 1/2 лимона, коринки, 1/4 стакана сладкого миндаля, пену из 3 белков, посыпая 1/4 фунта муки. Влить в бумажную форму, поставить в печь. Разрезать потом на 12-14 пирожных.

494. Пирожное а ля Наполеон.

1/4 фунта (100 г) масла растереть, всыпать 1/4 стакана горького миндаля, 1/3 стакана сахара, 1/2 стакана сметаны, подсыпать 2,5 стакана муки. Тонко раскатать тесто, нарезать пирожное разной формы, намазать яйцо, посыпать миндалём и сахаром, вставить в печь.

495. Пирожное столетнее.

1/3 фунта масла растереть, всыпать 1/3 фунта сахара, 2 яйца, 1 фунт муки, размешать, раскатать в палец толщиной. Нарезать звёздочками, листьями. Лист намазать воском, уложить пирожное и поставить в печь. Оглазуровать.

496. Пирожное с ромом.

1/2 стакана масла растереть, 3/8 стакана (75 г) сахара, 1 яйцо, 1/4 рюмки рома и 1/4 стакана миндаля растереть отдельно, замешать тесто, тонко раскатать, нарезать ровными фигурками, смазать яйцом, посыпать сахаром и миндалём. Испечь.

497. "Сыр" английский.

Растереть 1/4 фунта масла, добавить 1/4 фунта сахара, 8 желтков, 1/2 большой рюмки рома, 1/4 фунта муки, горсть коринки, 8 взбитых белков, размешать, наполнить массой форму и поставить в печь.

498. Миланское пирожное.

6 желтков и 3 белка мешать с 3/4 фунта сахара, всыпать 1/2 стакана жидкого миндаля и 15 шт. горького, 1/4 чайной ложки толчёного кардамона, 1/4 чайной ложки гвоздики и 4 фунта муки. Вымесить и поставить тесто на лёд. Затем разложить кучками на листе, намазанном воском и поставить в печь. Подавать к кофе.

499. Шоколадные бисквиты.

6 желтков и 1/2 стакана сахара растереть, всыпать 1/8 фунта (50 г) шоколада, 1/4 стакана муки, размешать, добавить 6 взбитых белков, вымесить, положив в бумажную форму, поставить на 15-20 мин. в печь. Покрыть глазурью.

500. Миндальные венчики.

1/2 фунта сладкого миндаля отварить, нарезать длинными полосками, добавить 1/2 фунта сахара, истолочь, положить 2 белка, сок из 1/4 лимона и растереть добела. Потом смешать с миндалём, сделать из них венчики, сложить на лист, намазанный воском, испечь в печи.

501. Безе.

Взбить пену из 4 белков, добавить 1/2 фунта сахара и размешать, выложить кучками на бумагу, положенную на лист, испечь в печи.

502. Безе с кедровыми орешками, кремом, яблоками, миндальное, шоколадное - готовят как и № 501, добавляя соответственно: орешки, 5 печёных, измельчённых яблок, земляничный крем, 3/8 стакана сладкого миндаля, 1/3 плитки шоколада.

503. Марципаны.

1 фунт (400 г) сладкого миндаля истолочь с 1/2 стакана розовой воды, положить в кастрюлю, всыпать в неё 1 фунт сахара, мешать на огне до загустения массы. Сделать из теста продолговатую булку, посыпать слегка мукой, раскатать, нарезать фигурками, намазать белой глазурью, марципаны испечь в печи.

504. Берлинское пирожное.

1/3 фунта масла растереть, вбить 4 яйца, 2 желтка, всыпать 1/3 фунта сахара, цедру с 1/3 лимона, 1 золотник (4,2 г) корицы, 2/3 фунта (300 г) сахара, вымесить, сделать из теста маленькие колечки, положить на лист, посыпанный мукой, испечь.

505. Заварные пышки по-гамбургски.

2/3 бутылки молока, 1/3 фунта масла вскипятить, всыпать 2 стакана муки, мешать до гладкости, пока тесто не загустеет и не начснёт отставать от стенок, остудить и всыпать 1/4 стакана сахара, 1 золотник (4,2 г) корицы, цедру с 1/3 лимона, вбить 5 крупных яиц, размешать. Тестом наполнить шприц и делать небольшие колечки, осыпать их сахаром, миндалём, поставить в печь.

ГЛАВА VII . ИЗЫСКАННЫЙ СТАРОСВЕТСКИЙ ВЕГЕТАРИАНСКИЙ СТОЛ

Вегетарианский стол исключает применение в пищу мяса, рыбы, яиц, раков, икры, солений, пряностей. Нельзя пить кофе, шоколада, пива. Кушанья готовятся из овощей, картофеля, зелени. Употребляется пресный хлеб, постное масло, квасы, соки, морсы.

РАЗДЕЛ 1. БУЛЬОНЫ

506. Бульон с кореньями и пирожками.

Приготовить коренья, зелень (см.№ 1, 2, 3). В отвар положить нашинкованные 2 моркови, 1 петрушку, 1 репу (редьку). За 20 мин. до отпуска опустить 20 шт. ломтиков картофеля, а за 15 мин. качанок цветной капусты. Прокипятить. Бульон подать на стол, добавить в него петрушку и укроп, 1/2 ложки растительного (сливочного) масла. Подать к бульону выпускные яйца (см. №), пирожки.

507. Бульон грибной с пирожками. 1/4 фунта сушеных грибов, нашинковать, сварить в бульоне (№ 1), подправить 1 ложкой мучной поджарки в масле, 1 прожаренную луковицу. Далее поступить, как в № 506. Подать к пирожкам, клёцкам.

508. Суп Жульен.

Приготовить бульон (см.№ 1). Поджарить 2 луковицы, петрушки, 2 моркови, 1 сельдерей в масле до золотистого цвета, сварить в бульоне 5-6 шт. картофеля, добавить 6-8 шт. спаржи, нарезанной кружочками, головку цветной капусты, стакан зелёной фасоли, ложку зелёного горошка, всё это сварить. Отдельно обварить солёным кипятком: измельчённые шпинат, салат, щавель (50 листьев), положить их в суповую миску, добавить ещё петрушку, укроп, всыпать в бульон. Подавать пирожки.

509. Суп валахский.

Сварить бульон с кореньями (см.№ 1), добавить 3-4 шт.

нашинкованных грибов, сварить их. Добавить в бульон ложку мучной поджарки. Сварить рис. Положить в бульон с основными, поджаренными в масле кореньями, 1 стакан сметаны и вскипятить. Осыпать зеленью петрушки и укропа.

510. Суп весенний.

Сварить бульон (см. № 1). За 1 час до отпуска положить 12 молодых картофелин, 6-8 шт. молодой моркови, 1 репу (редьку), ломтиками нарезанную спаржу (3-4 шт.), горсть стручков фасоли, 1 ложку зелёного горошка, головку цветной капусты - всё это вскипятить в солёной воде и откинуть на решето. Затем переложить в кастрюлю, залить бульоном и варить до готовности. Картофель и цветную капусту вбросить последними, варить 15 мин. В суповую миску налить бульон с овощами, добавить зелень: петрушку и укроп.

511. Суп из свежих грибов.

Сварить бульон № 1, за 1 час до отпуска взять полную тарелку грибов (белых, маслят, рыжиков или груздей, сморчков или шампиньонов), обдать их кипятком, поджарить в масле с 1 луковицей, обсыпать 1-2 ложками муки, налить 5 тарелок процеженного бульона, 6-9 шт. нарезанного ломтиками картофеля, сварить, положить горсть зелёного лука, 1/2 стакана сметаны, вскипятить. В миску положить укроп и петрушку.

512. Щи из зелёной крапивы.

Сварить 5 тарелок бульона № 1 и 2-3 сушёных гриба. Измельчить 2 фунта (800 г) зелёной крапивы, опустить в солёный кипяток (на 3 стакана воды 1 чайную ложку соли), вскипятить и откинуть на сито. Поджарить 1 луковицу в масле, добавить крапиву, пережарить, прибавить 1/4 фунта (100 г) щавеля и сливочного масла, положить 1 ложку мучной поджарки. За 30 мин. до отпуска развести бульоном, положить 1/2 стакана сметаны, вскипятить, добавить укроп, петрушку, морковь, редьку, цветную капусту, спаржу (см. № 510). Подать к блюду фаршированные яйца, сметану.

513. Щи из кислой капусты.

Сварить бульон (см.№ 512), поджарить 3 стакана (1,5 фунта) кислой капусты с 1 ложкой масла и 1 луковицей и 2 ложками муки, залить бульоном. В него влить 1/2 стакана сметаны, вскипятить. К щам подать жареную гречневую кашу, пирожки.

514. Борщ малороссийский.

Сварить 9 стаканов бульона из хлебно-свекольного кваса (стр.), вскипятить его с зеленью, 6-8 листиками свеклы, зелёного лука (1 луковицу), положить ещё 2 луковицы, процедить. Обдать кипятком и выжать 1/2 фунта (200 г) кислой капусты, 1 фунт (400 г) красной свеклы испечь, нашинковать (порезать) 2-3 помидора,

1/4 стакана белых бобов (фасоли) отварить в бульоне отдельно. За 1/4 часа до отпуска сварить капусту, добавить чёрный перец (5-10 шт.) и лист лавра (1-2 шт.), за 30 мин. положить помидоры, бобы, 6 шт. картофеля, 1/2 стакана муки, размешанной в 1/2 стакана бульона, прокипятить, влить 1/2 стакана сметаны, кваса по вкусу, посолить. В суповую миску влить немного сока красной свеклы, положить укроп, петрушку. К борщу подать ватрушки с творогом, пышки с грибами, гречневые крутоны.

515. Борщ польский.

Сварить отвар с 2-3 грибами, см. № 514. Сварить 1 фунт (400 г) свеклы (1 свеклу натереть для сока), мелко нашинковать. Раскалить в кастрюле бульонный жир, поджарить в нём 1 луковицу и свеклу, всыпать туда 1/2 стакана муки, налить бульоном, добавить нашинкованные грибы (фрикадельки), поджаренные, нарезаные сосиски, влить квас по вкусу, сметану, вскипятить. В суповую миску влить свежий свекольный сок, подать ушки.

К вегетарианским блюдам пригодны все подливки из овощей, овощные соусы на постном масле, свежие салаты, кушанья из грибов, картофельное пюре, все виды мучных печёных изделий, соки, безалкогольные напитки.

РАЗДЕЛ 2. МЕНЮ ВЕГЕТАРИАНСКОГО СТОЛА

Утром

Чай с молоком и сливками, булками с маслом, яйца всмятку.

К завтраку

1. Редиска, редька со сметаной и постным маслом, брюква, репа, свекла печёная.

2. Все кушанья из яиц и картофеля.

3. Пироги, русские блины, клёцки, каши, винегрет, вареники, лазанки, пельмени с грибами, вермишель, макароны, лапша, оладьи, булка, кукуруза варёная, грибы, кушанья из овощей: баклажаны, капуста, спаржа, каштаны, помидоры, артишоки, тыква.

4. Суп горячий из ягод и фруктов.

5. Чай, кофе с печёной сдобой.

К обеду. Первое блюдо

1. Супы овощные, картофельные с пирожками, греночками, крокетами, каша рисовая, суп из вермишели, макарон, лапша.

2. Борщи, щи постные из овощей и картофеля (типа № 510-515), пирожки с растительной начинкой.

3. Холодники, окрошка, ботвинья.

Вторые блюда

1. Различные блюда из зелени, овощей, соуса, жареный картофель, картофельное пюре, заливное пюре, заливное из

овощей, зелени и кореньев.

Третье блюдо

1. Все пудинги, пироги, блинчики, вафли, манная каша, каша Гурьевская, сладкие гренки, кашанья из яблок.

Четвёртое блюдо

1. Мороженое, желе, крем, бланманже, парфе, компоты, кисели, муссы, снежки.

Через 2 часа после обеда. Полдник

1. Ягоды, фрукты, арбуз, сыр из сливок, варенье, торт, простокваше, варенец, аркас, крем из творога, сливок, брусники, малины, холодец из вишен, малины, земляники, соки, прохладительные напитки.

К вечернему чаю

1. Чай, молоко, лимон, морс, сироп, хлеб, булки, сыр из творога, сливочное масло, сливки, печенье.

ГЛАВА VIII. ИЗЫСКАННЫЙ ПОСТНЫЙ СТОЛ

Постные блюда, коренья, как правило, приготовляются не на животных, а на постных растительных маслах.

РАЗДЕЛ 1. СУПЫ, УХА

516. Уха из ершей с пельменями.

Сварить уху, см.№ , процедить. 1 фунт щуки очистить от чешуи, костей, посолить, всыпать по 3-4 зерна толчёного красного и чёрного перца, 1 луковицу, поджаренную в ложке горчичного или постного масла, прибавить булки, намоченной в ухе, мускатный орех. Всё это истолочь, протереть сквозь решето. Приготовить тесто, как на лапшу (см. №), тонко раскатать, разложить кучками рыбный фарш, накрыть вторым пластом теста, рюмочкой сделать пельмени (можно формочкой в виде полумесяца), слепить края белком с водой, сварить в солёной воде, за 15 мин. до отпуска. В суповую миску положить 4-5 ломтиков лимона, укроп, петрушку, пельмени и залить ухой.

517. Уха из окуней, ершей, сига, лина, осетра, лососины (или карпа, карасей, сазана).

Сварить белый бульон из кореньев и зелени (см.№ 1, 2, 3), добавить 5-15 зёрен чёрного перца, 2-3 листа лавра, закипятить, положить 3 фунта кусочков рыбы (как готовить-см.№ 516). Сварить сначала мелкую рыбу (ершей, пескарей, окуньков), обязательно с кореньями, а затем крупную рыбу. Всыпать в суповую миску зелени, добавить ухи.

518. Щи из кислой капусты с щукой или осетриной (угрей, лина, налима, сига).

Взять 3 фунта рыбы, 3 стакана кислой капусты и поступить так же, как в № 513, 517.

519. Солянка из белужины или осетрины (амура, сазана или

карпа(/).

2-3 фунта (800 г-1,2 кг) рыбы нарезать кусками, подготовить как в № 516. Затем 3-4 стакана кислой капусты отжать и поджарить в кастрюле с 2 ложками подсолнечного масла и отдельно 2 луковицы и рыбу, обвалянную в муке. Смешать всё вместе и залить 9 стаканами кипятка, прибавить 2-3 листа лавра, 2-3 зерна перца, 1/8 фунта (50 г) зернистой чёрной или другой рыбной икры, сварить до готовности.

520. Борщ из печёной свеклы с вином.

1 фунт (400 г) свеклы испечь, измельчить. Выжать из 1 лимона сок, влить 1,5 стакана белого столового вина (Рислинг, Ркацители), развести бульоном № 1. В суповую миску добавить укроп, петрушку, 1/2 стакана сметаны, немного лимонного сока.

521. Щи с грибами.

Готовят, как № 518, только добавляют 3 ложки постного масла и 5-6 грибов.

522. Суп-пюре из риса и раков.

Берут 2 стакана риса и 30 раков. Остальное, как обычно.

523. Борщ с жареной селёдкой.

Сварить белый бульон № 1, 1/8 фунта сушеных грибов (боровиков, сморчков, шампиньонов). Испечь 1 фунт свеклы, нашинковать. Сложить в кастрюлю, налить бульоном, влить кипяченого свекольного рассола, посолить, положить перца, зелени, нашинкованных грибов, подогреть, опустить измельчённые 2-3 селёдки (типа иваси, атлантическая), которые сначала вымочить в молоке с водой (50:50), нарезать на куски, обвалять в муке, поджарить в постном масле. Вскипятить, подавать.

524. Лапша грибная с вермишелью (макаронами).

Сварить 1/8 фунта - 1/4 фунта (50-100 г) сушеных грибов с кореньями и зеленью (см.№1), грибы нашинковать. Поджарить в ложке постного (орехового, макового, горчичного, оливкового, прованского, подсолнечного) масла 1 луковицу, грибы и развести бульоном, когда вскипит - положить домашнюю лапшу (вермишель, макароны), сварить. В лапшу с грибами можно добавить 3-4 шт. молодого картофеля. Подавая, положить в суповую миску укроп и петрушку.

525. Суп грибной с рисом.

Сварить белый бульон (см.№ 1) с 1/8 фунта (50 г) сушеных грибов. Отдельно отварить 1/2 стакана риса. Далее, как в № 524.

526. Суп грибной с перловой крупой. Поступить, как и в № 525, только отварить 1/2 стакана перловой крупы.

527. Суп грибной с ушками. Сварить грибной бульон (см. № 525), всыпать грибы, зелень. Подавать с ушками, см. № 397?.

528. Суп из свежих грибов.

1,5 тарелки свежих грибов, поджарить в постном масле с луком, залить 9 стаканов воды, дать закипеть, положить соли, 1 петрушку, 1 порей, 1 сельдерей, 1 морковь, 2-3 листа лавра, 5-7 зёрен перца, 1-2 луковицы, поджаренные в ложке масла, положить 5-6 картофелин, 1 ложку муки, разведенной водой, сварить до готовности, всыпать зелени.

529. Французский суп из свежих кореньев.

Приготовить бульон № 1 на постном масле. Сварить в 9-12 стаканах воды 1/2 кочана нашинкованных: капусты, 6-9 шт. картофеля, 1 шт. сладкой брюквы (редьки летней), кружочков: моркови (3 шт.), петрушки (3 шт.), порея (1 шт.), сельдерея (1 шт.). В 1 ложке постного масла поджарить 1 луковицу, осыпать её ложкой муки, прокипятить. Вместо сливок подбелить суп миндальным, маковым, конопляным молоком.

530. Суп-пюре из картофеля или гороха или овсяной крупы.

Приготовить бульон № 1 на постном масле, без сливок. Берту полную тарелку измельчённого картофеля с 1 булкой хлеба, или 1 фунт (2 стакана) гороха или 2 стакана овсяной крупы варят до готовности с бульоном, чтобы получилось 6-8 тарелок. Подают с зеленью, гренками, жареными грибами, грибными ушками.

531. Суп овсяный с копчёной рыбой или черносливом и изюмом, или яблоками, или ромом и миндалём. Сварить овсянку, как сказано в № 530, протереть, всыпать кусочки копчёной рыбы (1/4 фунта), сушеного укропа. Или 2 стакана чернослива и 1 стакан изюма, или 1/2 фунта сушеных яблок и груш, или - 1/2 стакана сладкого миндаля и 1/2 рюмки рома.

532. Суп-пюре из помидоров.

Сварить бульон (см.№ 1) на постном масле. Взять 3-5 зрелых помидоров, нарезать, сложить в кастрюлю, положить 2-3 ложки орехового (постного) масла, тушить до мягкости, всыпать 1/2 ложки муки с бульоном, прокипятить, протереть сквозь дуршлаг, долить бульоном, положить отдельно разваренную перловую крупу (1/2 стакана), забелить миндальным молоком (1/2 стакана), подавать с греночками.

533. Суп-пюре из белой фасоли.

Приготовляется, как суп гороховый (см. № 653?), только на посном масле. К этим супам можно подавать все вегетарианские супы, см. № 510-515.

Постные, сладкие, горячие супы

534. Суп из миндального молока с рисом или саго, или тыквы, лапши или пшена.

Взять 1 фунт сладкого и 1/4 стакана горького миндаля, истолочь в ступке, залить 9 стаканами кипятка, варить до 20

мин., процедить. Положить по вкусу сахара (1-2 кусочка на стакан), немного гвоздики, корицы. Перелить в суповую миску, прибавить: 1/2 стакана сваренного риса или саго или 2 стакана лапши, 1 стакан пшена, 2 фунта тыквы с 1 стаканом сахара. Затем всыпать 1/2 -1 стакан кишмиша или изюма, сахара, подавать.

535. Суп миндальный с шоколадом.

Приготовить 7-9 стаканов миндального молока, см. № 534, 3/4 стакана муки поджарить на сковородке, перемешивая до тёмного цвета. Вскипятить миндальное молоко с куском ванили или корицы, всыпать муку, 9-10 кусков сахара, прокипятить. Подавать с сахарными сухариками, покрытыми шоколадом (готовят из шоколадной массы с сахаром на желатине или рыбьем клее).

536. Суп из саго или слив, черники с вином, или: из вишен, яблок, кишмиша, свежих ягод, сушеной малины.

Готовится как обычный фруктовый суп с добавлением 1 стакана вина и 1-2 стакана фруктов или ягод.

537. Постный сладкий холодец из яблок, вишен, малины, земляники или смородины с вином.

3/4 гарнца (или 6 фунтов - 2,4 кг) ягод, яблок смешать с 3/4 фунта сахара, растереть, протереть сквозь сито с 6 стаканами густого миндального молока, поставить на лёд, всыпать немного цельных ягод или четвертинок яблок, добавить 1 стакан красного вина, размешать, подать с пирожными, бисквитами.

538. Холодец миндальный с шоколадом.

Готовить, как и № 537.

539. Французский суп из пива с вином.

Снять цедру из 1/2 апельсина и 1/2 лимона, нашинковать её. 1 апельсин и 1 лимон очистить, нарезать ломтиками, добавить 1/2 стакана изюма, 3-4 винные ягоды, 1-2 свежих яблока (в дольках), 1-2 груши, залить всё это 3 бутылками пива, вскипячённого с корицей, гвоздикой и сахаром (1/2 стакана), в холодный суп влить 1 рюмку хереса или рома.

РАЗДЕЛ 2. ПОСТНЫЕ ЯСТВА К СУПУ

Готовят, как и принадлежности к общему столу (супы, борщи), только исключают сметану, сливки, мясо, сливочное масло. Делаются рыбный фарш на постном масле, пельмени с грибным фаршем, ушки жареные с грибным фаршем и гречневой кашей, постные пироги с саго, рисом, капустой, рыбой, грибами, гречневой кашей. Пирожки начиняют овощным, рыбным, грибным, раковым фаршем. Делают постные картофельные, рыбные, рисовые, гречневые, грибные котлеты на постном масле. Соусы из селёдок, зелени, изюма, грецких орехов, овощей, лимона, слив, вишен, смородины, горчицы, хрена также готовятся

на постном масле, без сметаны и сливок.

Подобным образом готовятся и постные кушанья из овощей и зелени, картофеля, яблок, артишоков, грибов, а также рыбные блюда, салаты к ним, постные паштеты, майонезы, заливные, холодцы, пудинги, шарлотки, постные блины, оладьи, гренки, вареники и каши, пироги, пирожное.

Мороженое, крем, желе, бланманже, муссы, кисели и компоты приготовляются как и в общем столе, с той лишь разницей, что вместо желатина используется рыбий клей, картофельная мука и крахмал.

РАЗДЕЛ 3.

Отдельно следует выделить несколько малоизвестных рецептов приготовления печенья к чаю.

540. Струдели заварные на миндальном молоке.

Готовят миндальное молоко, как обычно (1,5 стакана сладкого и 1/16 фунта - 25 г горького миндаля, вскипяченного в 5 стаканах молока).

Берут 2 стакана кипятка, размешивают в нём 1 фунт (3 стакана муки), дают постоять 15 минут, вливают 5 стаканов миндального молока, 5 золотников (21 мл) дрожжевой закваски, размешивают в тесто, дают подняться. Далее добавляют в опару 1 ложечку соли, 1 стакан сахара, по 3/4 стакана изюма и муки, взбивают тесто. Делают длинные и узкие булки, ложат их на лист с постным маслом и мукой, дают подняться, смазывают их пивом или мёдом, посыпают чернушкой, концы надрезать вдоль, поставить в печь.

541. Струдели с маком.

2,5 стакана тёплой воды, 2-3 золотника (8,4-12,6 г) дрожжей и 3 стакана муки размешать, дать опаре подняться. Выбить тесто, посолить, влить 1/4 стакана подсолнечного масла, размешать с 1/2 фунта (200 г) сахара и 1 ложкой мёда, всыпать немного порошка горького миндаля и муки, вымесить густое тесто. 2 стакана мака ошпарить кипятком, выжать, растереть в ступке с 1 ложечкой сахара и 1 ложкой мёда, дать постоять 1 час, добавить немного порошка горького миндаля. Когда тесто поднимется, тонко раскатать и нарезать длинные полосы, нарезать кружки, смазать их маковой массой и свернуть в трубки. Затем сложить на лист с постным маслом и мукой, смазать их мёдом с водой, посыпать маком и порошком сладкого миндаля, вставить в печь на 45 мин. Всего муки на струдели уйдёт 3 фунта (1,2 кг).

542. Струдели с яблоками или миндалём.

Взять 5 крупных яблок, нарезать пластинами, смешать с корицей, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана изюма, апельсиновой корки, а далее, как в № 541.

543. Крендели.

Взять 1 гарнец муки (16 стаканов), 3/4 стакана дрожжей, 4 стакана солёной воды, замесить густое тесто, дать подняться, взбить снова тесто, дать подняться, затем сделать крендели, опустить в кипяток, класть на доску (лист) и в печь.

544. Крендели еврейские.

Взять муки и дрожжей, как в № 543, добавить аниса, сделать крендели, сварить, запечь в печи или в духовке.

545. Дзяд.

Приготовить тесто (взять 4 стакана тёплой воды, 3/4 стакана жидких дрожжей, 7,5 стакана (1/2 гарнца) муки, сделать тесто (в 5 часов утра), через 2-3 часа оно поднимется, вымесить, перед этим положить по 1 столовой ложке соли и сахара, добавить 1/2 стакана постного масла, 1/2 стакана порошка горького миндаля, 1/2 стакана сахара и муки, чтобы тесто не было слишком густым. Сделать валики из теста (типа мазурек) толщиной в палец, смазать желтком, мёдом, посыпать коринкой, корицей, сахаром, миндалём, наколоть вилкой, вставить в печь.

546. Обертух.

Приготовить тесто: см. № 545. Взять кастрюлю, вставить в середину жестяную трубочку, раскатать кружок теста величиной с дно кастрюли, вырезать в середине отверстие для трубки. Кастрюлю смазать постным маслом и обсыпать сухарями. Таких кружков подготовить 6-7 штук. Поочерёдно вложить их в кастрюлю, намазывая каждый из них маслом, пересыпая сахаром с корицей, сухим вареньем или изюмом, кусочками чернослива, винными ягодами. Наполнить 3/4 кастрюли, дать подняться и поставить в печь. На обертух идёт всего 1/2 гарнца муки (4 фунта), 3/4 стакана масла, 1/2 стакана дрожжей, 1/2 стакана сахара, 2-3 сухаря.

547. Пляцек с миндалём.

Приготовить тесто, см. № 545, добавить 2-3 капли розового масла, раскатать тонко и покрыть миндальной массой (в 1/2 фунта порошка сладкого, 50 г горького миндаля, подлить 2 ложки розовой воды, положить порошок из апельсиновой сухой корки, снова скропить розовой водой). Накрыть вторым слоем теста, рант смазать мёдом с водой, поставить в печь.

ГЛАВА IX. МАЛОРОССИЙСКИЕ И ПОЛЬСКИЕ СДОБЫ, БАБЫ, КУЛИЧИ, СТРУДЕЛИ, МАЗУРКИ, ПЛЯЦКИ, ОБЕРТУХ, КРЕНДЕЛИ.

РАЗДЕЛ 1. Бабы

548. Баба с ромом.

Врязь 1 фунт муки, 2/3 стакана тёплого молока, 3-4 золотника (12,6-16,8 г) сухих дрожжей, замесить тесто, дать подняться. Всыпать 1 ложечку соли, вбить 1-2 яйца, положить 1/3

стакана сахара-песка, 1/2 фунта сливочного масла, немного лимонной цедры, взбить лопаткой, вымесить. Дать подняться и переложить в форму (см.рис.23).

Затем поставить в печь на 45 мин. Отдельно вскипятить сладкий сироп, влить 1 рюмку рома. Облить подрумяненную в печи бабу ромом с сиропом. На сироп взять 1 стакан сахара, 1 стакан воды, 50-80 мл рома.

549. Высокая баба на желтках.

6 стаканов желтков и 2 стакана сахара выбить добела, влить 2 стакана сливочного масла, мешать 30 минут, всыпать 1/4 гарнца (2 фунта) муки, т.е. 3 стакана, влить 1 стакан густых дрожжей, мешать ещё 30 мин., посыпать слегка мукой, дать подняться, ещё раз взбить лопаточкой, залить ыв форму, см. № 548, дать подняться, поставить в печь или духовку. Эта баба рассчитана на 12 персон. На 6 персон взять 24 шт. яиц, т.е. 2 стакана желтков, 2/3 стакана сахара, 2/3 стакана топлёного сливочного масла, 1/3 стакана дрожжей, 1 стакан муки.

550. Баба заварная.

1/4 гарнца (2 фунта) муки заварить 1/4 гарнца, т.е. 3 стаканами молока и мешать до гладкости, пока не остынет. 6 стаканов желтков растереть с 1 фунтом сахара, влить 1,5 стакана дрожжей, размешать, дать опаре подняться, всыпать 1/4 ложечки соли. 1/2 стакана изюма, корицы, померанцевой корки, 3 стакана сливочного масла размешать с опарой до состояния жидкого теста. Взбивать 1 час, дать подняться, выбить лопаточкой и влить в форму. Дать подняться и поставить на 1,5 часа в печь.

551. Баба украинская.

3 стакана желтков без зародышей, 3/4 стакана белков взбивать 1 час. Отдельно заварить 2,5 стакана муки с 2,25 стакана кипящего молока, влить во взбитые желтки и белки, добавить1,5 стакана дрожжей, размешать, дать подняться. Всыпать 1 чайную ложку соли, 6 стаканов муки, месить 30 мин., влить 1,5 стакана горячего сливочного масла, всыпать 1,5 стакана сахара и 1/8 стакана горького миндаля или лимонной цедры с 1,5 лимона, вымесить, дать снова подняться. Перелить в форму, поставить в тёплое место. Когда тесто снова поднимется, вставить в горячую печь (духовку) на 1 час.

552. Баба польская заварная.

Отмерить 1 гарнец муки (8 фунтов или 16 стаканов). 3 стакана муки заварить 3 стаканами молока, размешать, влить 3/4 стакана густых дрожжей, размешать, посыпать сверху мукой, дать подняться. Тогда всыпать остальную муку, влить 60 взбитых желтков, 1 фунт горячего масла, всыпать 1 фунт сахара, 2 лота (25,6 г) горького миндаля, цедру 1 лимона, месить 1 час.

Перелить тесто в форму, дать подняться и поставить в печь на 1 час.

553. Баба сакраментка.

90 желтков тереть добела с 2 чашками сахара, всыпать 6 чашек муки, мешать 1 час. Влить 2 чашки густых дрожжей, цедру 1 лимона, наполнить 1/3 формы. Когда поднимется на 2/3 формы, поставить в печь на 1 час.

554. Баба прозрачная.

3 стакана желтков мешать 1 час. Вскипятиить 1 стакан молока, остудить, смешать с желтками, всыпать 3 стакана муки, 3 ложки густых дрожжей, дать подняться. Добавить 1/3 стакана горячего масла, 1 стакан сахара, размешать, влить в форму, на 1/3 часть. Когда поднимется на 2/3 формы, поставить в печь на 1 час.

555. Баба кружевная.

5 стаканов желтков, 1,5 стакана муки, неполный стакан горячего масла, 1 стакан сахара, 1 стакан дрожжей размешать. Растереть 5 стаканов белков, смешать их с сахаром и дрожжами, положить масла, муки, вымешать 1 час (до появления пузырьков). Дать подняться в тёплом месте. Форму намазать маслом, посыпать сахаром, наполнить её тестом на 3./4 части. Когда на столько же поднимется, вставить тесто в печь на 1 час.

556. Баба шафранная заварная.

3,75 стакана муки заварить 1,5 стаканами молока размешать, дать остыть и влить 1 стакан густых дрожжей. 6 стаканов желтков и 6 стаканов белков взбить, дать опаре подняться. Всыпать муку, вымесить густое тесто, добавить 1 фунт сахара, 1 ложку порошка шафрана (намоченного в 1 рюмке молока), 1 стакан горячего сливочного масла, месить, пока тесто не будет отставать от рук, наполнить 1/3 формы (намазанной маслом и посыпанной сухарями), когда поднимется, поставить в печь на 1 час.

557. Баба шоколадная.

Взбить 60 желтков, всыпать 1 стакан порошка шоколада, сахара, 1 лот (12,8 г) ванили, бить 30 мин. Всыпать 3/4 стакана сахара, 3 стакана муки, взбивать ещё 30 мин. Влить 3/4 стакана дрожжей и бить 30 мин. Наполнить массой 1/3 формы, дать подняться и поставить в печь на 1 час.

558. Баба тюлевая.

Взбить 6 стаканов желтков (1/2 гарнца), влить 1,5 стакана дрожжей, всыпать 6 стаканов муки и взбивать 1 час. Добавить 1,5 стакана сахара, цедру из 2 лимонов, бить ещё 2 часа. Влить тесто в форму на 1/3, а когда поднимется на 2/3 - поставить в печь на 1 час.

559. Баба капризная.

6 стаканов желтков взбить, всыпать 6 столовых ложек сахара, растереть добела, всыпать 6 чашек муки, 6 столовых ложек дрожжей, размешать и дать подняться. Влить 2 чашки теплого сливочного масла и пенц из 10 белков, добавить горсточку ванили (корицы), выбить тесто, наполнить 1/3 формы и когда поднимется - вставить в печь на 1 час.

Бабы на взбитых белках

560. Баба миндальная с мукой.

1 фунт (3 стакана) сладкого, 1/4 фунта (100 г) горького миндаля растереть добела с 1 белком и 24 желтками и 2 стаканами сахара. Когда масса загустеет, положить миндаль, затем пену из 24 белков, подсыпать 3/4 стакана муки или 1/2 стакана картофельной муки. Размешать, заполнить форму на 3/4 объёма, поставить на 1 час в печь.

561. Баба из мака.

1,5 стакана мака высушить, истолочь с 10 желтками, всыпать 3/4 стакана сахара, 5 шт. горького толчёного миндаля, положить пену 10 белков, заполнить форму и поставить в печь как обычно.

562. Баба из лимона.

Стереть цедру сахаром из 3 лимонов, уварить до мягкости, растереть без зёрен. Добавить 3 стакана сахара и 24 желтка и пену 24 белков, подсыпать 1 стакан муки или 3/4 стакана картофельной муки. Далее см. № 554.

563. Баба шоколадная.

30 желтков растереть добела с 3 стаканами сахара, всыпать 1 золотник (4,2 г) ванили, 3/4 стакана ржаных сухарей, размешать. Когда масса загустеет, добавить 1 фунт (400 г) порошка шоколада и положить пену 30 белков, подсыпать 1/3 стакана картофельной муки. Далее см. № 561.

564. Баба бисквитная.

32 желтка растереть с 2 фунтами (4 стакана) сахара, которым стереть цедру из 2 лимонов. Выжать сок из 3 лимонов, размешать в одну сторону, пока масса не побелеет. Положить 32 белка, подсыпать 1,5 фунта (600 г) муки, размешать, заполнить форму и поставить в печь на 1 час.

На 6 человек: взять 8 яиц, 1/2 фунта сахара, 1/2 лимона, 3/8 фунта муки, 1,5 ложки масла, 2 ложки сухарей.

565. Баба снежная.

Взбить 24 белка, всыпать 24 чайных ложки картофельной муки и 1,5 стакана сахара, немного ванили, размешать и далее, как в № 554.

566, Баумкухен.

В двух чашках растереть добела: в одной - 1/2 гарнца - 4 фунта масла, в другой - 1/2 гарнца - 6 стаканов желтков с 6

стаканами сахара. Всё это смешать с 1/2 гарнца - 6 стаканами муки и добавить пену из 6 стаканов белков. Сделать полужидкое тесто. Можно приготовить тесто и так:

Взять 4 фунта муки, 2,75 фунта (900 г) масла, 3 фунтов сахара, 50 желтков, 2 стакана густых сливок, 4 лота (51,2 г) горького миндаля, 1/2 лота (6,4 г) кардамона, 1/2 лота (6,4 г) мускатного цвета, по 1 лоту гвоздики и корицы, цедру из 3 апельсинов, обтёртую сахаром. Сначала растереть масло добела, затем постепенно добавлять в него: по одной ложке сахара, муки, сливок и 1 желток и растирать лопаточкой (пестиком), пока тесто не превратится в белую густую массу. Всыпать пряности и влить пену из 30 желтков, размешать до густоты сметаны.

Пекут печенье Баумкухен (внешне похожее на древесный ствол с сучьями и очень вкусное) в особой форме, (похожей на головку сахара, усечённый конус) обёрнутой бумагой, обмотанной нитками и обшитой полотняным мешком, который туго привязывается к вертелу - железному пруту. Мешок густо смазывается маслом (см.рис.22). Огонь раскладывается не под формой, а сбоку. Сжигаются берёзовые чурочки и баумкухен пекут на углях.

Тесто наливается в продолговатое корытце, над ним ложкой обливается тестом форма, подрумянивается на вертеле 1 слой, снова обливается, опять подрумянивается и так до тех пор, пока не израсходуется всё тесто. Вертел-прут с формой надо поворачивать сначала быстрее, затем медленнее. Вместо 4 и 3 кирпичей можно изготовить железные подставки разной высоты: 400 и 300 мм (см.рис.25). Форму можно сварить из нержавеющей стали.

Как только баумкухен испечётся, оставить его на 6 часов. Осторожно подравнять ножом острый конец, обрезать до самого мешочка, развязать конец и спустить баумкухен тонкой стороной, постукивая прутом об пол. Перевернуть на блюдо, украсить фруктами, виноградом.

РАЗДЕЛ 2. БУЛКИ_КУЛИЧИ

567. Кулич нечерствеющий.

Взять 3 стакана муки (1/4 гарнца), заварить 3 стаканами кипящего молока, размешать, накрыть, дать постоять 1 час. Влить 1, 5 стакана молока, 1/2 стакана густых дрожжей, всыпать 1/2 стакана сахара с ванильным или другим запахом (берут 1 золотник /4,2 г/ толчёной ванили, или 16 капель розового масла, или цедру из 2 апельсинов, или 1 чашку цветов типа флер-д'оранж, или 1 ложку кофе и растирают с 1/2-1 фунтом сахара, держат в закрытой посуде), немного муки, размешать, дать подняться, вымесить, влить 1,5 стакана тёплого масла, всыпать

муки, вымесить густое тесто, сделать булки-куличи, когда поднимутся, вставить в печь. Муки идёт 5 фунтов (т.е. 2 кг).

568. Кулич большой.

Взять 2,5 фунта муки, 2 фунта молока (800 мл), 1/2 стакана густых дрожжей, размешать, дать подняться. Влить 20 желтков, растереть с 1 стаканом сахара, 2 стакана тёплого масла, положить соли, остальную муку, замесить, дать подняться, снова вымесить, влить в форму, когда тесто поднимется в третий раз, поставить в печь (духовку) на 1 час. Всего муки идёт 5 фунтов.

569. Кулич-булка с шафраном.

Приготовить тесто, см. № 560, с той лишь разницей, что в молоко надо всыпать толчёного шафрана (2 золотника - т.е. 8,4 г).

570. Булочка карлсбадская.

1/2 фунта масла растереть добела, вбить 8 желтков, долить 3/4 стакана дрожжей (взять 4-6 золотников и размешать в 3/4 стакана молока), 3/4 стакана сливок смешать, влить в масло с желтком, всыпать 1,5 фунта муки, ещё влить 3/4 стакана сливок, взбить лёгкое тесто, дать подняться, намазать тёплым маслом, булочки величиной с лесные яблоки (25-30 мм). Выложить их на лист, посыпанный мукой и на каждую булочку положить 1 половинку обваренного миндаля, намазать верх (а не бока) желтком с водой, осыпать сахаром, дать подняться и подрумянить в печи в течение 30 мин.

571. Кулич или шоколадная булка.

Взять 1/2 стакана воды, 3-4 золотника (12,6-16,8 г) сухих дрожжей и 1,5 стакана муки размешать, дать подняться, взбить лопаточкой, положить 16 растёртых желтков с 2 стаканами сахара, 1 фунт (т.е. 3 стакана) порошка миндаля, 1/8-1/4 фунта порошка шоколада, 3/4 стакана рома, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана сухарей, 1/4 стакана измельчённого апельсинового цуката, 1 чайную ложку корицы, 1/2-1 чайную ложку гвоздики и сок 1 лимона, взбить в не очсень густое тесто, добавляя понемногу муки. Перелить тесто в форму, намазанную маслом и обсыпанную сухарями и поставить в печь, когда остынет, оглазуровать шоколадной глазурью.

572. Польский кулич.

Взять горячего масла (1 стакан) и сливок 2 стакана, всыпать в них 2 горсти муки, вбить 1 яйцо и влить 1 стакан дрожжей, вымесить, дать тесту подняться. Добавить 8 желтков, растереть с 2-мя стаканами сахара, муки и вымесить, поставить на 2 часа в тёплое место, дать подняться, снова вымесить, но не очень круто, осторожно поставить в печь.

573. Английский кулич.

На 2 фунта муки положить 1/2 фунта (200 г) сливочного масла, 1/2 фунта сахара, 1 стакан горячего молока, выме сить. Потом влить в тесто 1/2 стакана молока с 3-4 золотниками (12,6-16,8 г) дрожжей и дать подняться, вбить в тесто 3 желтка и 3 белка, положить 2 стакана коринки. Положить в форму и поставить в печь.

574. Крендельки, плетёнки.

1/4 гарнца (800 мл) тёплого молока, соли, 3/4 стакана дрожжей и половину выделенной муки размешать, дать подняться. Вбить 10 желтков, растёртых в 3/4 стакана сахара, пену 10 белков и вымесить тесто, подсыпая муки, до средней крутости (тесто не липнет к ножу).

Влить 1 с 1/8 стакана тёплого масла, лимонной цедры, вымесить, пока тесто не будет отставать от руки. Затем тесту дать подняться. Раскатать небольшие валики, толще в середине и уже к концам и сделать из них крендельки, сплести их как в косу, положить их на лист, когда поднимутся, вставить в печь на 15 мин. Муки на крендельки идёт 5 фунтов (2 кг), 1 стакан дрожжей, 1 стакан молока.

575. Струдели с маком.

Сделать тесто, см.№ 568, раскатать на столе тонкий большой пласт, положить на него мак, положить меду пополам с сахаром, горького миндаля, свернуть в трубку, положить на лист. Когда поднимется, намазать яйцом, посыпать корицей, сахаром, поставить в печь на 15 минут.

576. Струдели с яблоками или творогом или миндальной массой.

Делаются из теста, см. № 568, на пласт теста ложат: 1 фунт творога с 4 желтками и 1/2 стакана сахара, 1/2 ложки масла, 1 ложкой корицы и сметаны, 1/2 стакана изюма. Или: 5 яблок, нарезанных пластинками, смешанных с 1 стаканом сахара, корицей, 1/2 стакана изюма. Или: 1,5 стакана сладкого с 15 шт. горького миндаля, истолчённого с 1 ложкой розовой воды, смешать с 1/4 стакана коринки, 1/2 стакана сахара, 1 ложки сухарей. Далее, как в № 568.

577. Попатачи. Пласт теста (см.№ 568) заливают тёплым маслом, посыпают коринкой, смешанной с корицей и сахаром, свернуть в трубочку и разрезать на куски шириной 2,5-3,5 см. Положить на лист с маслом разрезанной стороной, другую сторону намазать яичной массой, посыпать сахаром с корицей, поставить в печь на 30 мин.

578. Эссы, сухари и маленькие крендельки.

Маленькое печенье, сухарики и крендельки также делаются из теста № 568.

579. Английский бриош.

Взять 200 г (1/2 фунта) сливочного масла и положить в него 6 желтков, 1/2 фунта сахара, истолчённого с 1/4 вершком ванили, 1/2 вершком коринки. Всё это размешать, добавить муки - 1/2 фунта, 6 взбитых белков. Наполнить тестом 3/4 формы или кастрюли (с маслом и сухарями). Воткнуть в середину лучину. Когда бриош испечётся - на ней не останется теста.

580. Обертух.

Влить в кастрюлю 1,5 стакана сливок, 1/2 стакана дрожжей, соли, 1/4 гарнца (800 г) муки. Когда опара поднимется - вбить 5 яиц, растёртых с 1/2 стакана сахара, 3/4 стакана масла, корицы и остальную муку (ещё 800 г), дать подняться и вымесить тесто. Кастрюлю вымазать маслом, посыпать сухарями, а в середину вставить жестяную трубочку (2-3 см в диаметре). Из теста раскатать 5-6 кружков, сделать посредине отверстие. Положить кружки поочерёдно в кастрюлю, пересыпая их сахаром с корицей, сухарями, вареньем, изюмом, винными ягодами, измельчённым черносливом и полиывая тёплым сливочным маслом. Поставить в печь.

581. Мазурек королевский.

Растереть добела 1 фунт сливочного масла, всыпать 1 фунт муки, вбить 10 яиц, прибавить 1-2 стакана сахара, горсть миндаля, в т.ч. 10 шт. горького. Вымесить тесто и положить его в продолговатую четырёхугольную форму (можно - с плотной бумагой), намазать её маслом и посыпать сухарями, поставить в печь на 2 часа.

582. Мазурек, поднимающийся в холодной воде.

Смешать 3/4 стакана тёплого молока, 3/4 стакана желтков, 1 ложку дрожжей, 1 с 1/4 фунта (500 г) муки, 3/4 стакана масла, вымесить тесто, чтобы отставало от рук.

Положить на салфетку с маслом, перевязать ниткой свободно, чтобы тесто могло подняться, поставить в холодную воду на ночь. Утром, когда тесто всплывёт наверх, вынуть его из салфетки, хорошо вымесить, всыпать 1/2 стакана сахара, дать подняться (около 1 часа), тесто раскатать на полосы, сделать мазурек, полоску теста растянуть до 30-40 см и завернуть края, положить на лист и дать подняться, поставить в печь.

583. Дзяд или пляцек (печенье).

Приготовить тесто по схеме: 3 с 1/3 стакана молока, 4 фунта муки, 1/8 фунта (50 г) дрожжей, 1 фунт сахара, 1 стакан горячего сливочного масла, 8 желтков, цедры лимонной или 1/4 фунта горького миндаля.

Раскатать 2 пласта теста. На один пласт положить фарш (варенье из 5 измельчённых яблок, 1 стакан ягодного сиропа, 1/2

фунта сахара, в него добавить 1/2 фунта кишмиша, 1 фунт (400 г) фиников и 1 фунт винных ягод. Всё это мелко нашинковать и разложить слоем, накрыть вторым пластом теста. Смазать его яйцом и поставить в печь. Величина дзяда в стандартный лист бумаги.

584. Дзяд (пляцек) к кофе.

Тесто приготовить, как в № 584. Два фунта сухого творога протереть сквозь решето, добавить 4 желтка и 1 яйцо, 1-2 ложки масла, 1/4-1/2 фунта сахара, 1/8 стакана коринки, 1/2 чайной ложки соли, размешать. Творожную массу намазать на пласт, немного подрумянить в печи, положить ломтики от 2-3 апельсинов, накрыть другим пластом теста, дать ему немного подняться, смазать яйцом и поставаить в печь.

585. Пляцек варшавский.

Смешать 3 стакана муки, 3/4 стакана молока, 1,5 ложки дрожжей (3 золотника - 12,6 г), 1/4 стакана тёплого масла, 1/2 стакана сахара, 3-4 шт. горького миндаля, лимонной цедры, 2 яйца. Вымесить тесто, когда подымется - опять взбить, сделать пляцек, положить на бумагу, смазанную маслом, дать подняться, смазать желтком в масле, посыпать сахаром и миндалём, поставить в печь.

586. Пляцек с яблоками или сливами, или вишнями, или миндалём.

Подготовить тесто, см.№ 585, на готовый пляцек насыпать вишни, кусочки яблок, слив или миндаля. Смазать пляцек составом из 2 желтков, растёртых с 2 ложками сахара, 2 белков, 2 ложками сметаны, 1 чайной ложкой картофельной муки. Добавить порошок из 3-4 зёрен кардамона, влить немного розовой воды. Миндаля горького берут 1 стакан или померанцевой, лимонной корки. Поставить пляцек в печь.

587. Пляцек воевода.

Взять 1/4 гарнца (2 фунта) муки, 1 стакан молока, 2-4 золотника (8,4-16,8 г) дрожжей, размешать, дать подняться, влить 3/4 стакана желтков, растёртых с 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана масла, корицей, 8-10 зёрен кардамона. Выбить тесто лопаточкой (пока не будет отставать от неё). Дать вторично подняться и переложить в форму, и когда пляцек поднимется осторожно поставить в печь. Форму для него делают из 1 листа бумаги, загнуть края на 3-4 см высотой. Выйдет 1 пляцек.

Сухари, крендели

588. Вымесить тесто как обычно, см.№ 582, 583 (из 6 яиц, 1,5 стакана масла, 2/3 стакана сахара, 3 стаканов молока, 5 фунтов муки). Испечь булочки в печи. Разрезать булочки на две половинки, обмакнуть их в молоко и в вино, сразу посыпать

сахаром с корицей и класть в печь, подсушить, затем оглазуровать белой глазурью.

589. Сухари заварные.

2-3 фунта муки заварить 3 стаканами кипящего молока, размешать, дать остыть, влить 1 с 1/4 стакана густых дрожжей, дать подняться, замесить тесто, положить 20 яиц и 40 желтков без зародышей, 1 с 3/4 стакана тёплого масла, 4 чайных ложки соли, 1/2 стакана сахара, муки ещё 4-5 ф., вымесить густое тесто, затем поступать, как в № 588.

590. Сухарики венские.

Взять 1 фунт муки (3 стакана), 1 стакан сливок, 1/8 фунта (50 г) масла, 1 яйцо, 1/2 стакана сахара, 1,5 ложки дрожжей, смешать, дать подняться, положить яйцо, сахар и остальную муку (1-1,5 фунта). Раскатать тесто в 1,5 пальца толщиной, намазать маслом, сложить вдвое и вырезать формой сухарики-булочки, испечь. Далее, см. № 588.

591. Сухари по-французски.

2 с 1/4 стакана молока, 3-4 фунта муки, 1/2 стакана дрожжей размешать, дать подняться, положить 8 яиц, растопленного в 1 с 1/8 стакана масла, когда второй раз поднимется, вымесить, сделать маленькие булочки, испечь, далее см. № 588.

592. Подковки к чаю.

1 с 1/4 стакана тёплого молока, 3 ложки густых дрожжей, 2-3 фунта муки, 10 желтков вымесить, дать подняться, положить 1/2 фунта тёплого масла, соли, прибавить ещё немного муки, дать подняться вторично, вымесить, разрезать на полоски длиной 4-5 см, а по краям толще, нарезать формочкой полумесяцем, дать подняться, смазать верх желтком с сахаром и поставить в печь.

593. Плетёнки к чаю.

3 стакана тёплого молока, 3/4 стакана дрожжей, 20 желтков, 5 фунтов (2 кг) муки размешать, когда поднимется тесто - влить 3/4 стакана масла, соли положить 1 чайную ложку, 3/4 стакана сахара, дать подняться второй раз.

Когда теста прибудет почти втрое - вымесить, раскатать длинными полосками и сплести из 3 полосок косу. Положить на лист, дать подняться, смазать желтком, посыпать сахаром и рубленным миндалём, поставить в печь.

594. Крендели еврейские.

Приготовить 1/2 стакана дрожжей, 5 фунтов муки, соли, аниса и тёплой воды. Вымесить густое тесто, дать подняться, вымесить, сделать крендели, обвалять в анисе (или чернушке), осушить на листе немного, вскипятить в солёной воде, брать крендели, которые всплывут, обсушить и положить в печь.

595. Хлеб королевский.

7 яиц и 3/4 стакана сахара растереть, всыпать цедру с 1/2 лимона, порошка гвоздики, корицы, измельчённого цуката, 3-4 шт. сваренных в сахаре грецких орехов, нарезанных кусочками, немного изюма и вареных вишен, горсть миндаля, 1/4 фунта муки, размешать и положить в жестяную форму (типа Саратовский хлеб) или испечь в маленьких формочках.

596. Английский хлеб (кекс).

2 стакана сахара и 8 желтков растереть, всыпать 1 фунт (3 стакана) муки, добавить 1 фунт (400 г) масла, 1,5 стакана коринки, немного мускатного цвета, размешивать всё это 1 час. Переложить в форму, испечь как обычно.

597. Крендель с шафраном немецкий.

Смешать 1 с 1/4 стакана тёплого молока, щепотку шафрана, намоченные в роме, 1/3 стакана сметаны, 1-2 ложки дрожжей, 1,5 фунта (500 г) муки, дать подняться. Добавить 1/4 фунта масла, 1 желток, 1/3 стакана сахара, 1/2 стакана коринки и изюма, немного кардамона, замесить тесто, когда поднимется во второй раз - сделать большой крендель, положить на лист, дать подняться, смазать яйцом, вставить в печь.

598. Египетские квадратики к чаю.

5 яиц тереть в одну сторону 30 мин., всыпать 1,5 стакана сахара-песка, положить цедру с 1 лимона, толчёной корицы, гвоздики и муки, замесить тесто средней густоты. Раскатать толщиной с мизинец; нарезать квадратиками, вставить в печь.

599. Булочка венгерская.

1/2 фунта (200 г) масла растереть с 7 желтками и 1 яйцом, всыпать 20 лотов (256 г) муки, 1/3 стакана густых дрожжей, 1/4 стакана сахара, мускатного ореха, вымесить, сделать небольшие булочки, дать подняться. Сварить 1 стакан чернослива, измельчить, смешать с ложкой сахара и корицей. Затем в каждой булочке (когда поднимется) сделать выемку, положить чернослив или варенье, намазать яйцом, посыпать сахаром и вставить в печь.

600. Гренки калсбадские.

4 яйца растереть с 1/2 стакана сахара, положить 6 лотов (76,8 г) миндаля, немного лимонной цедры, 4 гвоздики или корицы и 1/4 фунта муки, вымесить тесто, влить его в продолговатые бумажные формы, поставить их на лист и вставить в печь. Остудить, нарезать тонкими ломтиками, высушить в печи.

601. Коврижки.

10 желтков и 5 яиц взбить лопаточкой до появления пены, 1,5 фунта мёда, 12 чайной ложки имбиря, сбить и смешать с яйцами, всыпать 1 с 1/4 фунта (500 г) муки, вымесить, положить тесто в бумажные карточки, осыпать миндалём (1/2 стакана), испечь.

602. Минутные лепёшки.

Чашку сахара, 1 яйцо, 1 фунт муки, 1/2 чайной ложки толчёного кардамона, 1/2 фунта сливочного масла смешать, вымесить, нарезать стаканом лепёшки, посадить в печь, осыпать миндалём.

603. Шенешки.

Приготовить тесто как на плетёнки, см.№ 575, и сделать булочки такой величины, как пять копеек, дать им подняться, смазать 2 ложками сметаны, 1 ложкой сливочного масла, посыпать солью и 2 чайными ложками муки, испечь.

604. Архангельские колобки.

1/2 фунта масла, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана воды и 1 фунт ячменной муки круто замесить, наделать небольшие булочки-колобки и поставить в печь.

605. Крендели из картофельной муки.

Чашку масла, 2 чайные чашки молока вскипятить, всыпать 3 чашки картофельной муки, размешать. Дать закипеть, снять с огня, растирать, пока не остынет, затем вбить в тесто 6 яиц, пока тесто не сделается более жидким, сделать крендельки, раскатывать их надо на салфетке и поставить на листе в печь.

606. Богемские калачики.

1/2 фунта масла, 1 яйцо и 1 желток, 2 ложки дрожжей, 9 ложек молока, 2 ложки сахара, немного кардамона смешать, добавить муки, вымесить и наделать калачиков с ручками, осыпать их изюмом и толчёным миндалём, положить на железный лист, дать подняться, поставить в печь.

607. Зандкухен.

1/4 фунта сливочного масла растереть в тарелке, всыпать 1/2 стакана сахара, взбить, добавить 1,5 яйца, растереть, всыпать 1/2 фунта муки, влить 3-4 капли лимонного масла или сока, или цедры с 1/2 лимона. Затем всыпать пищевой соды, вымесить. Раскатать пласт в 1 см толщиной, нарезать кружочки маленьким стаканчиком, положить на лист, посыпать мукой, 1/4 стакана тёртого миндаля, поставить лист на холод на 20 мин. и вставить в печь на 10-15 минут.

608. Солёные ломанцы к чаю.

1/2 фунта масла растереть, влить 1/2 стакана пива, всыпать 3/4 фунта муки, 2 ложечки тмина, 1,5 ложечки соли. Вымесить тонко, раскатать, нарезать полосками, разрезать косыми квадратиками, проколоть вилкой. Поставить в печь на 10 минут.

609. Овсянники.

1фунт овсяной, 1 фунт пшеничной муки, 1/2 тёплого молока, 3/4 фунта (300 г) сахара, 1 столовую ложку картофельной муки, 2 чайной ложки соды, 1/2 фунта масла размешать, раскатать тесто, нарезать рюмочкой на кружочки, испечь.

610. Бискуитс алберт.

Приготовить 1 стакан тёплого молока с 1 чайной ложечкой соды. Стакан масла растереть со стаканом сахара и ванилью. Всыпать по 3 стакана пшеничной и картофельной муки в молоке. Прибавить чайную ложку кардамона или кремер-тартара. Вымесить тесто, раскатать, сделать кружочки, проколоть в 2-3 местах спицей, испечь.

611. Натрон-кухен.

Чашку горячего масла, 2 чашки сахара, цедру с 1 лимона размешать, вбить 4 желтка, всыпать 4 чашки муки, разбавить 1 чашкой тёплого молока. Прибавить 1 чайную ложку соды и 2 чайные ложки кардамона или кремер-тартара, размешать, положить 4 взбитых белка. Вымесить тесто, заполнить ими форму с маслом и сухарями, поставить в печь на 30-45 мин. (пробовать готовность лучинкой).

РАЗДЕЛ 3. ПАСХИ И КРАШЕННЫЕ ЯЙЦА

Пасхи

612. Пасха обыкновенная.

Так как все пасхи приготовляются из свежего отжатом под прессом творога, взять 7 фунтов творога, положить на 12 часов под пресс, протереть сквозь решето с 1 стаканом сметаны, 1/2 фунта масла, 2 чайными ложками соли, 1/2 стакана сахара, перемешать, сложить в форму с салфеткой. Сверху положить дощечку, груз 20-30 кг. В творог положить миндаль, ваниль, лимонную цедру или изюм.

613. Пасха сливочная.

7 фунтов отжатого творога, по 1 фунту масла и сахара, 2-3 желтка, 1/2 бутылки сливок, ваниль и цедру с 1 лимона размешать, всыпать в форму под груз.

614. Пасха проварная.

Приготовить пасху обыкновенную, прибавить 4-5 яиц, 1/2-1 стакан сахара, 1 стакан изюма, размешать, сложить в кастрюльку, подогреть до горячего состояния (перемешивая), сложить в форму под груз.

615. Пасха сливочная.

5 чашек густых сливок, 5 чашек сметаны, 2 чашки молока смешать, поставить в остывающую печь на 10 часов (или поддерживать температуру в духовке +65-35 С), после образования творога, слить сыворотку на холоде, вбить 1 яйцо, растереть без комков, положить на салфетку в форму, добавить заготовленный творог (см.№ 612), положить под пресс. Сахара добавлять 1/2-1 стакан.

616. Красная пасха.

Влить 3 бутылки молока в горшок и поставить в духовку,

подрумянить докрасна, остудить до 35 С, влить 4 стакана сметаны, размешать, дать закиснуть. После образования творога, слить сыворотку на холоде. Творог протереть с 3 яйцами, подсолить, добавить 1/2 стакана сахара по вкусу, положить в форму под пресс, поставить в холодное место.

617. Миндальная пасха.

Протереть 3 фунта отжатого творога с 2 бутылками сливок, положить в салфетку, дать стечь сыворотке. Истолочь 2 чашки сладкого миндаля и 10 штук горького с 1 стаканом сахара, перемешать с творогом. Далее см.№ 612.

618. Пасха царская.

Сложить в кастрюльку 5 фунтов протёртого творога с 10 яйцами и 1 фунтом масла, 2 фунтами сметаны, поставить на плиту, перемешивая лопаточкой, довести до горячего состояния, мешать, пока не остынет. Положить в творожно-яичную массу 1-2 фунта сахара с ванилью, 1/2 стакана сладкого миндаля, 1/2 стакана коринки (или изюма), размешать, сложить в пасочницу под груз.

619. Пасха с крутыми желтками.

3 фунта протёртого творога смешать с 1 фунтом масла, 15 круто сваренными желтками, размешать, влить 4 стакана сливок, ещё раз растереть. Выложить в форму под пресс.

620. Пасха с фисташками.

Поступить, как и в № 619, только в творожную массу добавить 1 чашку ванильного сахара, 4 сырых яйца, 1/2 фунта масла, 1/2 фунта измельчённых на крупу фисташек, влить 4 стакана сливок.

621. Розовая пасха.

Взять 2 фунта протёртого творога, смешать с 1/2 стакана густого малинового варенья, прибавить 1/2 стакана сахара, 3 яйца, 1/4 фунта масла, 2-3 стакана сметаны, растереть, влить в форму под груз. Такие пасхи делают в небольших формочках (типа усечённой пирамидки) (см.рис.21). Можно посыпать пасхи цветной присыпкой, крашеным пшеном, миндалём, поливать глазурью.

Яйца пасхальные.

622. Яйца красные.

Варят большие яйца с красителями 10 мин. В горшок всыпать 1/4 фунта сандала, налить холодной водой, оставить на 12 часов. Вскипятить, добавить 1/2 лота (6,4 г) квасов, размешать, опустить яйца, кипятить 10 мин. Можно красить в коричневый и тёмно-желтый цвет в отваре из чешуи лука.

В жёлтые тона - в отваре листьев молодой берёзы, ореха. Используются органические и химические красители, которые

окрашивают яйца в: фиолетовый, голубой, оранжевый, желтый и зелёный цвета, мозаичные мраморные тона, золотые и серебрянные краски, яичный красный лак. Народные рецепты предусматривают окраску яиц отваром из соцветий бузины, дрока красильного, зелёных околоплодников грецкого ореха, черники, василька синего, которые дают фиолетовый, синий, зелёный, желтый и другие тона.

РАЗДЕЛ 4. ПРЯНИКИ

623. Пряники шоколадные.

1 фунт сахара растворить в 1/2 стакана воды, смешать с 1,5 стакана мёда, варить сироп в большой кастрюле. Всыпать в неё 3 золотника (12,6 г) поташа, немного корицы, кардамона, гвоздики, чёрного перца, 1/2 фунта миндаля. Снять с огня, всыпать 1,5 муки (500 г), размешать, вымесить тесто на столе. Нарезать пряники разными фигурками, сложить на лист, поставить в печь. Затем 1,5 фунта сахара вскипятить 2 раза, когда сироп загустеет, всыпать 1/2 фунта порошка шоколада, размешать, намазать этой массой обе стороны пряников, подсушить в печи.

624. Пряники торунские.

6 стаканов мёда подрумянить докрасна, отставить, влить 3/4 стакана спирта, размешать. Всыпать 3/4 стакана померанцевой корки, по 1/2 лота (6, 4 г) гвоздики, имбиря, чёрного перца, по 1 лоту (12,8 г) аниса и укропа. Этим кипящим составом заварить 9 стаканов ржаной муки (поджаренной на сковородке). 2 часа мешать лопаткой, пока масса не побелеет. Переложить тесто в маленькие бумажные формы, смачивая руки и пряники пивом с мёдом. Дать тесту подняться, повтыкать сверху кусочки миндаля, цукаты и поставить в печь. Держать на холоде.

625. Пряники детские в патоке.

5 фунтов патоки, 1 фунт мёда и 1,5 фунта сахара размешать в большом горшке, вскипятить, отставить с огня, добавить 3 золотника (12,6 г) корицы, 1 золотник гвоздики, влить 3-4 золотника поташа (водного раствора), перемешать, всыпать 5 фунтов муки, месить 1 час лопаточкой или руками, поставить в комнате на 3-4 дня, каждый день вымешивая тесто. Затем на 4-й день вымесить, раскатать скалкой, нарезать формочкой в виде звёздочек, лошадок, зайчиков, петушков и переложить на лист с мукой, посадить в печь, подрумянить. Фигурки вырезают из теста картонным шаблоном. Прягики покрываются белой глазурью и золотят на праздник Рождества Христова и для украшения ёлки.

626. Орехи-пряночки.

На 1 фунт сахара положить 8 яиц, по 1/2 чайной ложки кардамона и чёрного перца, добавить муки, вымесить густое тесто, сделать круглые орешки, поставить на листе в печь.

627. Красные пряники.

3 фунта муки и 1/2 фунта масла растереть, всыпать 2 лота (25,6 г) порошка имбиря, влить 1,5 фунта патоки, размешать, наделать шарики величиной с грецкий орех, вдаваить вилкой, ножом сделать "извилины под орех", посадить в печь на 15 мин.

628. Шоколадные пряники.

4 белка взбить, добавить к ним по 1/2 фунта сахара и шоколада, размешать, наделать пряников в виде треугольных лепёшек (в жестяной форме), испечь в остывающей печи.

РАЗДЕЛ 5. ВАРЕНЬЕ, ЖЕЛЕ

629. Варенье из зелёного крыжовника в виде шышек хмеля.

Ягоды крыжовника разрезать (не до конца) на 4 части, вынуть семенные камеры и осторожно нанизать на тонкий смородинный прутик. Сложить в горшок, перекладывая ряды вишнёвым листом, щавелем и шпинатом, налить спиртом, обмазать тестом и поставить на 2-3 часа в печь. Затем всыпать крыжовник в холодную воду, подержать 1 час, вскипятить. Повторить эти операции 2-3 часа, пока не будет спиртового запаха. Откинуть ягоды на решето, обсушить, свесить.

На 1 фунт ягод брать 2 фунта сахара и 1 стакан воды. Варить сначала на сильном огне 15-20 мин, а затем на слабом. В сироп положить кусочек ванили.

630. Смородина зелёная.

Приготовить так же, как и см.№ 629.

631. Арбузное варенье.

Варить кусочки арбуза до мягкости. На 1 фунт взять 2 фунта сахара, сварить сироп, добавить в него арбуз, сок из 2 лимонов, 1 стакан воды. Варить до готовности на лёгком огне, перемешать.

632. Варенье из шиповника.

Выбрать шпилькой семена через небольшое отверстие, промыть в воде. Обсушить ягоды. Вскипятить воду, всыпать ягоды и откинуть на дуршлаг. Обсушить. На 1 фунт ягод взять 2 фунта сахара и 1,5 стакана воды, варить (см.№ 629).

633. Варенье из айвы.

Сварить кусочки айвы до мягкости. Далее поступить, как в № 629.

634. Желе из айвы.

Разварить, просушить, протереть сквозь решето. На 1 фунт айвы взять 1,5 стакана сахара и 1 стакан воды.

635. Желе из красной смородины, барбариса, костянки, рябины и клюквы.

Ягоды перебрать, сварить. Процедить. Взять 1 стакан сока, 1 стакан сахара, уварить до значка на лучине (шаблоне), пока желе не загустеет.

636. Желе из розового цвета.

Разварить зелёный крыжовник, процедить. Взять бутоны роз, обрезать белые кончики, всыпать 2-3 горсти в чайник, залить кипятком. Взять 1/2 стакана розового настоя и 1 стакан настоя из крыжовника, всыпать 2 стакана сахара, уварить до требуемой густоты. Для вкуса можно положить лимонной цедры с 1 лимона или лимонного сока и щепотку кардамона.

637. Желе из дыни.

Приготовляется так же, как желе яблочное, ананасное, земляничное, вишнёвое, сливовое, лимонное. Выжать сок из фруктов. На 1 стакан сока взять 2 стакана сахара, т.е. 1 фунт, уварить до густоты сметаны.

638. Желе из крыжовника.

Сварить зелёный крыжовник, растереть, отжать сок. На 1 стакан сока взять 2 стакана сахара, положить лимонной цедры с 1 лимона и вынуть её, когда желе уварится до требуемой густоты.

ГЛАВА X. ИЗЫСКАННЫЙ МАЛОРОССИЙСКИЙ СТОЛ

РАЗДЕЛ 1. НЕМНОГО ИСТОРИИ

Географо-климатические условия Украины (в прошлом Малороссии), где выращиваются почти все зерновые и бобовые культуры, картофель, овощи и фрукты, на пастбищах выпасаются бесчисленные стада крупного рогатого скота, овец, свиней, имеется значительное поголовье птицы, благотворно влияют на развитие народного питания.

Малороссийский стол, ещё в XV веке славился разнообразием и богатством яств и напитков.

В дело изучения народного питания весомый вклад внесли украинские учёные прошлого столетия. Н.Маркевич "Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян" (1860); П.П.Чубинский "Труды этнографическо-статистических экспозиций и Западно-Русский край" (1877); Ф.Волков "Украинский народ в прошлом и настоящем"; А.Каниевский "Порядок приготовления народных яств"; З.Клиновецкая "Яства и напитки на Украине" (1913) и другие.

Малороссийский стол в прошлом состоял, в большинстве рецептов, из крупяно-мучнистых яств, а аткже из овощей и фруктов. Мясные блюда употреблялись в большинстве случаев только по праздникам. Запорожские казаки в походах и быту широко использовали солонину, сало, варёное пшено с салом (кулеш), галушки, уху из рыбы, блюда из дичи. Ещё с времён Киевской Руси на Украине широко применялись для питания солёная капуста, грибы, фрукты, производились крепкие напитки: меды, квасы и наливки, о чём свидетельствует древняя книга "Повесть временных лет".

РАЗДЕЛ 2. БОРЩИ, СУПЫ И БУЛЬОНЫ

639. Квас на борщ.

В бочку на 5-6 вёдер насыпать 2 фунта (800 г) ржаной муки, добавить подрумяненных ржаных сухарей и налить кипятка, накрыть крышкой и оставить на сутки.

Развести 1 фунт муки в 0,5 л тёплой воды, положить 1 стакан густых дрожжей. Эту опару влить в бочонок, размешать. Через 3-4 дня квас будет готов. На ведро воды взять 6 фунтов (2,4 кг) сухарей.

640. Квас свекольный.

Взять на 1 ведро воды 5 шт. столовой свеклы, нарезать кружочками, часть положить целыми. Через 2 недели квас готов.

641. Борщ гетьманский.

Холодной водой залить 4 фунта грудинки, добавить 2 луковицы, 5-6 зёрен чёрного перца, 2-3 листа лавра, поставить на плиту. Мясо вынуть, отделить от костей. В кастрюлю положить коренья: 1 луковицу, 1 порей, 1 петрушку, 1 сельдерей, 4-5 шт. свеклы, мясо и налить бульоном, поставить в печь, на плиту. Добавить нашинкованную капусту, а затем - отдельно сваренную фасоль и 5-6 картофелин. Взять 7-8 шт. красных помидоров, стушить с маслом и луком, протереть сквозь сито и вылить в борщ. Дать закипеть. Заправить сметаной. Можно добавить зелени: лука, петрушки, укропа.

642. Борщ киевский с курицей (пулярдкой).

В кастрюлю налить 3 стакана свекольного кваса, 1 стакан воды, посолить. Положить разделанную 1 курицу (на 2 фунта весом), говядину (2 фунта). Вынуть курицу и вбросить 3 столовых нашинкованных свеклы, 2 моркови, 1 петрушку, 1 сельдерей, 1 стакан молодой фасоли. Затем положить 1 фунт баранины (400 г), 1 головку капусты, разрезанной на 6 частей, 5-6 шт. картофелин. Отдельно растереть 2 золотника (25,6 г) сала с 1 луковицей, петрушкой и укропом. Потом заправить прожаренными в масле помидорами, влить 1/2 стакана сметаны. Можно вбросить в борщ 1-2 кислицы (яблоки лесной дички).

643. Борщ черниговский.

В кастрюлю ложат 1-2 фунта парной свинины, большую нашинкованную свеклу, 1 стакан фасоли: заливают водой и ставят на плиту. Как закипит, добавляют 1 лесную кислицу (яблоня дичка), 1 луковицу, 1 кусок сахара, 6-8 шт. картофелин. Как только картофель сварится, ложат 3/4 головки капусты и нашинкованные 2 маленьких кабачка. За 15 мин. до отпуска протирают 2 тушеных помидора, добавляют поджаренный в масле лук, 1 стакан сметаны, за 5 мин. ложат зелень: петрушку и укроп.

644. Борщ зелёный.

Сварить с 2 фунтами говядины или телятины бульон, 6 стаканов, добавить нашинкованный щавель и укроп, долить 2 стаканами хлебного или свекольного кваса, дать закипеть, заправить 1 стаканом сметаны, растёртой с 1 желтком, круто сваренным. Всего бульона должно быть 9 стаканов. Затем положить в борщ 4-6 половинок круто сваренных яиц, петрушку и укроп.

645. Борщ с грибами.

Сварить бульон (см.№ 1) с кореньями, добавить 1/4 фунта (100 г) сушёных белых грибов - боровиков (сморчков или шампиньонов) или 1 тарелку свежих грибов, 5-6 картофелин. Процедить. Стушить в духовке (печи) 2 фунта свеклы, нашинковать, сложить в гршок, залить бульоном,1-1,5 стакана свекловичного рассола, 1 стакан сметаны, прокипятить, добавить соль (1 чайную ложку), чёрный перец, лист лавра, грибы, картофель. За 10 мин. до отпуска положить петрушку и укроп.

646. Борщ с вишнями.

Варят бульон и поступают как в № 642, затем за 15 мин. до отпуска ложат в кастрюлю 1-1,5 стакана вишни-гриотки.

647. Борщ постный с карасями.

Варят борщ, как и № 645, только добавляют ещё 3/4 головки капусты, заправляют бульон № 1 ложкой мучной поджарки в подсолнечном масле, 2 ложками уксуса, поджаривают в масле 1 небольшую луковицу. За 30 мин. до отпуска ложат 5-6 небольших карасей (всего 2-3 фунта), вливают свекольного сока (1 стакан), сметаны (1 стакан), посыпают укропом.

648. Борщ украинский восточный.

В кастрюлю объёмом на 3 литра кладут 2-3 фунта (800-1200 г) говяжьих котей и 3-4 картофелины и варят 1,5-2 часа. Затем добавляют коренья: 1 морковку, 1 петрушку, 3 луковицы, 1 сельдерей, специи: 5-6 зёрен чёрного перца, 2-3 зерна кардамона, 4-5 листьев лавра, пучок зелени, 1-2 ложки мучной поджарки в сливочном масле, 5-6 красных помидоров, 1 нашинкованную свеклу, всё это ещё варят 30 мин. на большом огне. Процеживают и осветляют бульон мясной оттяжкой и яйцом.

В другой кастрюле варят 1-2 часа до мягкости 1 фунт говядины (телятины) и 1/2 фунта жирной свинины с филея, и 1/3 фунта свиных или говяжьих рёбер, 10-12 шт. средних картофелин и 100 г сморчков. Бульон процеживают, мясо отделяют и нарезают на небольшие кусочки. Смешивают оба бульона, ложат мясо и картофель, доливают 1-2 стакана хлебно-свекольного кваса (по вкусу) и добавляют 1/4 фунта (100 г) сморчков, уваривают до мягкости, затем ложат нашинкованную капусту (3/4 головки), 1/2 стакана вишен (гриот украинский), шинкуют

мелко 2 крутосваренных яйца, 1/2 свежей печёной свеклы, кто любит - добавляет 1/2 стакана сметаны.

Обязательно надо сделать заправку борща: затолочь 30-40 г старого сала с 1-2 зубками чеснока. Уваривают ещё 10-15 минут. Перед отпуском кладут зелень: петрушку, укроп. Такие борщи готовили в Екатеринославской, Харьковской и Полтавской губерниях.

649. Капустняк.

Взять 2 фунта измельчённой свинины, сварить с кореньями, зеленью и специями, см.бульон № 1, положить 3 стакана отжатой кислой капусты. Заправить кукурузной мукой с луком и маслом (1-2 ложки поджарки), положить 5-6 зёрен чёрного и 2-3 зерна красного перца, стушить с 5-8 картофелинами в духовке. Постный капустняк варится с грибами.

650. Кулиш.

Пшено залить в горшке холодной водой и тушить на слабом огне в духовке 3-4 часа с салом, сливочным или подсолнечным маслом.

651. Фасолянница по-закарпатски.

Намочить 1-1,5 фунта белой крупяной фасоли на 5-6 часов в холодной воде. Положить в горшок, залить водой, тушить в печи 2-3 часа, пока она не разварится. Протереть фасоль с 1 белой булкой, намоченной в молоке через решето , 2 желтками и 2 белками, 1 луковицей, 1 ложечкой сахара, 1/2 чайной ложки соли.

Отдельно сварить бульон № 1 с кореньями, специями и зеленью, заправить 1 ложкой мучной поджарки, осветлить, процедить и сварить в нём 1 фунт грудинки или толстого края говядины, молодой телятины или свинины, нарезать её кусочками.

В протёртую фасоль положить мясо, добавить 5-6 кусочков жареной спаржи, 1/8 фунта (50 г) вареного ревеня, долить немного бульона, размешать, чтобы получилась густота сметаны. Подавать с зеленью: петрушкой, укропом, салатом, эстрагоном, кардамоном и пирожками, с красным столовым вином.

652. Кулешик фасолевый.

Сварить бульон № 1. Разварить без соли 1 фунт белой фасоли с кусочками чёрствой булки, протереть на дуршлаге. Поджарить 1 ложку масла, 1 ложку муки, петрушку, 1/2 моркови, 1/2 луковицы, налить бульоном, прокипятить, смешать с фасолью, добавить 2 желтка и 1/2 стакана сметаны. Прокипятить, подавать.

653. Кулешик из чечевицы или сои.

Сварить бульон № 1 с 1-3 стаканами чечевицы или сои. Сварить, протереть сквозь решето. В бульон положить по 1

луковице, тёртой булке, моркови, дать закипеть, добавить 1 ложку масла, стушить в духовке. Посолить бульон, положить 2 желтка и 1/2 стакана сметаны. Подогреть, подавать.

654. Суп гетьманский.

Сварить бульон № 1 с 1,5 фунта мяса. Отделить мясо 1 курицы от костей. Потроха сварить в бульоне, мясо измельчить и добавить 1/4 фунта телятины, поджарить в масле измельчённую морковь, 1/2 петрушки, 1/2 сельдерея. Потом растереть всё это в ступке с булкой, намоченной в бульоне. Добавить 2 желтка, 1/2 стакана сметаны, подогреть.

655. Суп с лапшой.

Сварить бульон № 1, затем сварить лапшу в солёной воде с 1 ложкой масла. Процедить, отделить лапшу и положить в процеженный бульон.

656. Суп с картофелем.

Приготовить бульон, см.№ 1, добавить 6-8 картофелин, нарезанных кружочками, сварить.

657. Суп с грибами.

Взять сушеных грибов (по 3 шт. на персону), сварить с кореньями, специями и зеленью, как и бульон № 1. Добавить 1 ложку уксуса, 1 ложку мучной поджарки с луковицей и положить галушки из ржаной муки.

658. Щерба - густой рыбный суп.

Взять 2-3 фунта ершей с окунями, измельчить. Кости и головы налить 15 стаканами воды, добавить 2 луковицы, 3 зерна чёрного перца, 1 листок лавра, посолить. Варить 2-3 часа, пока ерши не разварятся, а бульона останется 9 стаканов. Затем положить куски рыбы, сварить. За 15 мин. до отпуска добавить зелень: петрушку и укроп.

659. Юхварка - суп с картофелем, галушками и сыром.

Сварить бульон № 1 с 5-7 картофелинами, добавить 1/2 фунта измельчённого сыра и пшеничные (щипанные) галушки, сварить.

660. Холодник.

Измельчить 2-3 свеклы, налить свекольным квасом, прокипятить. Слить красный бульон, свеклу залить холодной водой. Сварить 3-4 яйца, 1/2 фунта щавля, 5-6 огурцов. Налить в горшок кислого молока, расколотить его, положить свеклу, яйца, огурцы, укроп и зелёный лук, посолить, влить 1/2 стакана сметаны с протёртыми крутыми желтками. Поставить на лёд.

661. Холодник с раками.

Сварить 100 раков. Панцырь мелко истолочь с бульоном и маслом из маслин. Залить 3 бутылки бульона на раковую массу. Дать постоять. Затем отжать в салфетке сок. Сварить 5 яиц

(белки), 10 огурцов измельчить, 5 желтков нашинковать мелко, растереть с 2 чайными ложками горчицы, посолить, влить 1/2 стакана сметаны, развести бульоном из-под раков, положить белки, огурцы, раковые шейки, ножки, салат. Отдельно подать зелень: измельчённые лук или чеснок.

662. Шпундра - суп из жареной свинины, со свеклой.

Взять 2 фунта свиной грудинки, поджарить с 1 луковицей, маслом, 1/8 стакана муки, 1 нашинкованной свеклой. Грудинку мелко нарезать, положить поджарку с мясом и посолить, залить свекольным квасом.

663. Холодник грибной.

Взять 1 тарелку свежих боровиков или шампиньонов, измельчить их, залить процеженным бульоном, добавить 2-3 вареных картофелины и 1 фунт говядины, нарезанных кубиками, 1 ложку мучной поджарки с луком и маслом, сварить, влить 1/2 стакана сметаны, 2 лота (25,6 г) желатина или картофельной муки, размешанной в бульоне, размешать, прокипятить. Разлить в тарелки, поставить на 30 мин. на лёд, подавать.

664. Верещака - суп из грудинки с сухарями и квасом.

3 фунта свиной грудинки порубать на куски, посолить, поджарить на свежем сале (шпике). Налить в горшок 0,8 л воды и 0,8 л свекольного кваса, положить 5 зёрен красного перца, 1 печёную луковицу, прокипятить, всыпать 4 ложки сухарей, варить 10 минут.

665. Чир - каша-размазня из кукурузы.

Замесить редкое тесто из кукурузной муки. Брать ложкой и кидать в солёный кипяток. Добавить постного или сливочного масла.

666. Таратута.

Взять 2-3 свеклы, порезать на кружочки, варить. Откинуть на решето, в бульон положить измельчённых 5-6 солёных огурцов, смешать с тёртым хреном (2 золотника), 1 луковицей и постным маслом, положить в горшок и залить огуречным рассолом, смешанным со сквекольным отваром. Поставить на холод на 24 часа.

667. Дзема по-закарпатски - суп с фасолью и картофелем.

Варят бульон № 1, добавляют 5-6 картофелин, по 1 стакану фасоли и бобов и ложат 1/2 фунта измельчённого малая (коржи, выпеченные из кукурузной, гороховой или просяной муки). Сначала откидывают картофель, бобы и фасоль и толкут их в ступке, подливая бульон. Затем добавляют малай, остальной бульон и варят 10 минут.

РАЗДЕЛ 3. ПРИПРАВЫ К БОРЩАМ И СУПАМ

668. Потапцы к кулешикам.

Берут белую булку и измельчают её на кубики, которые подрумянивают в масле и сушат в печи.

669. Гренки из гречневой каши.

Просеивают 1 фунт гречневой крупы. Варят её в 8 стаканах воды с 2 ложками масла и 1 чайной ложкой соли. Когда каша начнёт густеть, добавить ещё 1 ложку масла и варить до готовности. Выложить на бумагу, толщиной в палец (1,5-2 см), поставить на лёд. Нарезать треугольные гренки (или круглые), обкачать в 1 яйце с маслом и поджарить. Подают к борщам.

670. Галушки полтавские к супам.

Растереть 2 желтка с 1,5 чайной ложки сливочного масла, добавить 6 ложек муки и 2 ложки воды, 1/4 чайной ложки соли. Сбить пену из 2 белков, размешать с тестом. Берут чайной ложечкой (смоченной в холодной воде) тесто и бросают в солёный кипяток. Варить на слабом огне под крышкой. Откинуть на решето и залить собственным бульоном. В бульон добавляют 2-3 шт. чёрного перца и 1 лавровый лист.

671. Пизы к борщам.

Месят тесто как на галушки, см. № 670. Делают фарш из мяса, жареного лука, перца, масла, 2 желтков. Приготовляют пизы-галочки из этого теста с начинкой из фарша. Укладывают в горшок, посыпанный сухарями и ставят в печь (духовку).

672. Галушки картофельные к борщам и супам.

Протереть 3 больших вареных картофелины, добавить 1 ложку муки, 1 чайную ложку масла и 1 яйцо. Взбить и дальше см. № 670.

РАЗДЕЛ 4. ЖАРКОЕ

673. Котлеты, колбаски из яиц.

Взять 2 фунта мяса грудинки, измельчить секачём. В масле поджарить 1 луковицу, 2 яйца, посолить, добавляют мясо и секут снова. Ложат 5-6 толчёных зёрен чёрного перца. Смешивают массу и делают из неё продолговатые котлеты или колбаски, вмачивают их в яичную массу и сухари, жарят на сковороде или на противне в духовке. Посыпают рубленным чесноком и петрушкой.

674. Рулет из мяса или крученики.

На праздники: в храмовые праздники, свадьбы, Рождество Христово, Пасху делали крученики тушеные. Взять 2-3 фунта мяса с грудинки или толстого края, нарезать на тонкие пластинки. Выбить. Затем делать фарш: гречневую кашу, 2-3 круто сваренных яйца, 100 г варёных белых грибов, 1 белую булку, с 1 ложкой масла, 1/3 стакана сметаны, посолить, поперчить и полить 1/3 стакана бульона.

Фарш ложат на пласты мяса, скручивают в рулетики,

перевязывают их нитками. Укладывают в кастрюлю рядами, поливают сливочным маслом, добавляют 5-6 зёрен чёрного перца, 3-4 листа лавра и заливают бульоном. Тушат в печи. Далее делают белый соус (масло, сметана, мука) и поливают сверху.

675. Жаркое из сеченого мяса по-старопольски.

Измельчить 3 фунта говядины (из филея), 1 фунт свинины и 1/4 фунта печёночного жира, добавить 2 булки без корки, намоченные в молоке, соли, перца, 1 печёную луковицу, 2 желтка, 1/4 фунта шпика, смешать. Из этой массы изготовляют "булку" и жарят в масле в печи 1 час, поливая собственным соком, сметаной и посыпая мукой.

676. Жаркое с картофелем.

См. №675, только внутрь коржа из мяса ложат протёртый варёный картофель (6-8 шт.) с 1 морковью.

677. Тушенина (Душенина).

Берётся 2 фунта огузка и отделяются кости. Потом тушат огузок на масле с 1 луковицей, 1 сельдереем, 1 морковью, 1 петрушкой. На дно кастрюли ложат раздробленные кости и телячьи почки, облитые бульоном, маслом, кладут измельчённый огузок, коренья и тушат до готовности в течение 3-4 часов. Душенину поливают собственным соком.

678. Душенина а ля Речь Посполитая.

Взять 2 фунта мяса, положить в горячий уксус с основными кореньями (см.№ 677) и держат с нём мясо 2 дня. Затем шпигуют мясо шпиком, обвалянном в тёртом красном перце, солят. Ложат в горшок с маслом, кладут 3-4 сушеных грибка, 1 луковицу, и тушат на слабом огне 3-4 часа. Затем добавляют 5-6 красных помидоров, посыпают душеницу мукой (1/2 стакана), зеленью.

679. Язык (лизень) к хрену.

Язык натирают солью с селитрой и гвоздикой. Держат под грузом 10 дней в подвале, поливая периодически собственным соком, затем моют язык в воде и варят его 4 часа до мягкости. Удаляют кожицу, режут его на куски и подают язык к хрену, натёртому с маслом, мукой, 1/3 стакана бульона с языка, ложат 1/2 стакана сметаны, соль и кипятят.

680. Буженина по-польски.

Шпигуют поросячий окорок шпигом, обвалянным в пряностях, добавляют масло и ставят тушить в духовку. Добавляют 1 фунт картофеля и тушат буженину до готовности, поливая её собственным соком.

681. Буженина с пивом.

См. № 680, только вливают 1 бутылку пива.

682. Говядина в сметане.

Ложат 2,5 фунта (900 г) говядины в горшок, добавляют

коренья петрушки, пастернака, 3 луковицы, перец, лавровый лист и 1 стакан сметаны. Тушат в печи. Затем говядину посыпают зеленью петрушки.

683. Галушки из печёнки.

Вымачивают сутки телячью печёнку в молоке. Затем протирают её сквозь решето с 3 сухими булочками, размоченными в молоке, добавляют 1/8 фунта (50 г) масла, растёртого с 3 желтками, 1/2 стакана тёртой коринки. Всю массу размешивают и ложкой делают галушки и варят в кипятке 20 мин.

684. Бигос.

Нашинковать большой кочан капусты, посолить, смешать с 2 луковицами, 3-4 солёными яблоками, измельчённым варёным мясом. Всё это складывают в сотейник: 1 ложка чернослива, масла, слой капусты, яблок, мяса и т.д. Заливают мясным бульоном, добавляют 3-4 стакана солёной капусты, кипятят 5 минут. Затем ложат лавровый лист, тушат до мягкости, прибавляют 5-6 огурцов, 1/8 фунта сала, 1 фунт свиной копчёной грудинки, мяса дичи, 1/2 фунта домашней колбасы, 1/3 фунта солонины, 1/4 фунта жареного поросёнка. Всё это заливают бульоном № 1, тушат ещё 30 мин.

685. Пастрама. Солонина из баранины.

686. Гляги (рубцы) - колбаски из бараньего желудка и кишок.

Моют гляги в воде, варят и снова моют в холодной воде. Ложат в горшок масла, муки и поджаривают, разводят бульоном № 1, кипятят. Гляги нарезают как лапшу и ложат в соус, добавляют в него перца, масла, зелёной петрушки. Кипятят до готовности. Затем ставят на 30 мин. в печь, перед этим обсыпают гляги сухарями.

687. Гусиные полотки копчёные.

Распластать 3 фунта гуся, вырезать полотки, удалить кости, кроме ножных, обдать кипятком, натереть солью с селитрой в течение 30 мин. Затем полотки обернуть в бумагу, перевязать ниткой и повесить в коптильню на 5-6 суток.

688. Свиная печёнка с чесноком.

Сварить 1 печёнку, нарезать её на длинные кусочки. Растереть чеснок (2-3 головки) с солёным шпиком (салом); добавить печёнку. Тушат на сковородке с маслом в печи. Печёнку пересыпают сухарями.

689. Потравка гуцульская.

Берут ребрину, режут на куски, добавляют измельчённой на кружочки домашней колбасы, запекают в печи.

690. Поросёнок копчёный.

Взять 3-4-месячного поросёнка, распластать на 2 части,

головку отрезать, а рёбра и позвоночник удалить. Натирают 1 фунтом соли с 1/2 лота (6,4 г) селитры. Ложат в бочку, пересыпают солью, размарином, чёрным перцем, лавровыми листьями и держат под грузом в подвале 10 дней.

Затем обе половинки (из 3-4 поросят) складываются и снова ложатся под груз (40-50 кг). Как только сок сбежит, обсушивают их на воздухе, заворачивают в бумагу с маленькими отверстиями и подвешивают в коптильню на 6-8 дней. Подают варёными к хрену.

691. Колбасы с гречневой (пшенной) кашей.

Набить свиные кишки кашей, варёной в молоке, а потом поджаренной на смальце. Затем начинённые кишки жарят на смальце.

692. Кендюх (сальтисон).

Вычиняют свиной желудок и набивают его варёной жирной грудинкой с луком, солью, перцем или мясом из варёной свиной головы. Жарят с обеих сторон на плите, а потом тушат, обливая соком, в печи (духовке) в течение 1 часа.

Кендюх подают с чесночным соусом и хреном.

693. Кровянка с гречневой кашей.

В горшке вымесить 4 чашки гречневой каши с 1 чайной ложкой свежей свиной крови и 1 чашкой горячего свиного шпика (сала). Посолить, посыпать перцем. И сразу набить кишки, далее см. № 691.

694. Колбаса печёночная.

Сварить свиную печёнку с салом. Истолочь в ступке с перцем, солью и 2-3 яйцами. Начиняют кишки и варят. На стол подают жареными.

695. Кобласа копчёная.

Взять 9 фунтов (3,6 кг) филея, толстого края свинины, 3 фунта филея молодой говядины, измельчить, добавить 1/2 фунта (100 г) соли, 1 лот селитры, 1 лот чёрного толчёного перца, 2 головки протёртого с перцем чеснока, 2-3 зерна кардамона, 1/2 лота (6,4 г) майорана, всё размешать. Начинить кишки, перевязать ниткой длинной 60-80 см, подсушить 3-4 дня на воздухе и коптить 5-6 дней в коптильне. В топку коптильни добавить сырые листья смородины, ореха, полыни горькой. Когда будет готова, намазать постным маслом, подсушить на ветру, хранить в холодном месте в подвешенном состоянии.

696. Омлет из пчёл - бакути по-неаполитански.

Берут 1 фунт измельчённых сушеных пчёл, добавляют 1 ложку мёда, 2-3 г прополиса, 1/2 стакана сметаны, 1 ложку сливочного масла, 30 г картофельной муки, 50 г муки, 2 желтка, размешивают в однородную массу и варят, а потом поджаривают на масле. Кушанье похоже на омлет из яиц, имеет запах свежих орехов.

697. Битки козацкие.

Взять 2 фунта телятины выбить, придать биткам округлую, трехугольную квадратную форму, посолить, намазать яичной массой, обсыпать сухарями и жарить в масле. Подают к зелёному горошку или картофельному пюре.

РАЗДЕЛ 5. РЫБНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

698. Бычки.

Взять 2 фунта бычков, очистить, сварить в воде с 10 зёрнами чёрного перца, 3-4 листьями лавра и 1 луковицей. Подавать отдельно, еле-еле облив бульоном. Отдельно подать хрен.

699. Бычки жареные.

Отделить мясо бычков от костей, посолить, обвалять в муке, а

затем жарить в яйце с сухарями. Жарят на говяжьем жире.

700. Караси в сметане.

Почистить 6-8 шт. карасей, натереть солью, обвалять в муке, обжарить с двух сторон в масле, посыпать сухарями и залить 1 стаканом сметаны, снова посыпать сухарями. Облить 2 ложками масла, стушить в духовке.

701. Тарань в меду.

Сварить 2 фунта тарани в солёной воде, обвалять в муке, положить на сковородку, облить мёдом и изжарить.

702. Карп с мёдом.

Карпа порезать на куски и сварить с бульоном № 1. Карпа откинуть на решето. Уварить бульон до 2/3 объёма, положить 2 яйца, варить и процедить. Поджарить мёд до тёмного цвета, добавить бульона, 1/2 стакана изюма, миндаля, влить 1-2 стол.ложки уксуса, доварить. В тарелку положить кружок лимона, залить бульоном, положить рыбу и вынести на холод.

703. Колбасы из рыбы.

Истолочь рыбье мясо без костей, с 1/2 стакана сметаны, посолить, поджарить в масле 1 луковицу, 20-25 раковых шеек размешать и заполнить этим фаршем свиные кишки. Варят их в кипящем молоке, а потом жарят на сковородке, накалывают иголкой.

704. Крученики (плетёнки) из щуки.

Взять щуки 4-5 фунтов, удалить кожу, кости. Порезать на кусочки мелких окуньков, без костей, добавить 1 булку, намоченную в ухе, масла с 1 поджаренной луковицей, 2 яйца, 2 варёных картофелины. Истолочь, размешать. Положить этого фарша на кусок щуки, свернуть в трубку, связать ниткой, жарить в масле. С голов и костей рыбы сварить густой бульон с кореньями и специями, мучной поджаркой, см.№ 1, процедить и облить им рыбу.

705. Щука с хреном.

3 фунта щуки порезать на куски, посолить. Натереть хрена и стушить. За 1 час до отпуска положить в горшок 1 ложку масла, рыбу, обсыпать его хреном, облить 1 стаканом сметаны и тушить на слабом огне.

706. Щука с начинкой.

Взять 4-5 фунтов щуки, снять целой кожу. С мяса щуки приготовить фарш с 1 булкой, 2 ложками масла, 3 яйцами, 1 ложкой сметаны, положить перца, соли, лука, поджаренного в ложке масла. Затем начинить кожу щуки, завязать в салфетку, обвязать её нитками, обложить кореньями и специями, залить ухой с голов и костей. Варить на слабом огне 1 час.

Снять салфетку, положить щуку на блюдо и залить соусом (2

ложки масла, 1 луковица, 1 ложка муки, поджаривают в 1 ложке масла, разводят густым бульоном из щуки, варят).

707. Вырезуб.

Жителям побережья реки Днепр следует приготовить блюдо с вырезуба. Берут 3 фунта рыбы, заливают кипятком с кореньями и пряностями (см.бульон № 1), ложат 1 ложку масла, варят на слабом огне. Отдельно варят 6-8 шт.картофеля, облить маслом с измельчёнными яйцами.

708. Скумбрия (баламут) жареная.

Берут 10 штук скумбрии, солят и жарят на сковородке в масле. Можно обвалять рыбу в яйцах и сухарях.

709. Меживо из сома.

Большие куски (10 фунтов) сома посолить, обвалять в муке, жарить на постном масле и залить уксусом варёным с белыми кореньями, перцем (чёрным и красным). Отдельно делается соус из 3-4 помидоров, тушёных в 2 ложках масла. Соус протереть сквозь сито. Уксус процедить, положить рыбу и залить соусом. Горшок с рыбой вынести на холод.

710. Раки в сметане.

Посолить 30 раков за 2 часа перед варкой. Растопить 1/4 фунта (100 г) масла, влить 1 стакан сметаны, положить раки и тушить до готовности. Посыпать петрушкой.

711. Раки с начинкой (фаршем).

Сварить в солюном кипятке 20-30 раков, отдельно гречневую кашу. Смешать раковые шейки, мясо, истолочь клешни и ножки с 1 ложкой масла, укропом, 1 крутым желтком. Начинить этим фаршем спинки раков, уложить в горшок, заливают раковым бульоном и варят до готовности.

РАЗДЕЛ 6. СОУСЫ МАЛОРОССИЙСКИЕ

712. Соус чесночный (к пампушкам).

Очистить 2-3 головки чеснока, истолочь в ступке с водой, смешать с конопляным (подсолнечным) маслом, подсолить.

713. Софорок к курице.

1 ложку масла поджарить с 1 ложкой муки и развести 1 стакан куриного бульона и заправить 1/2 стакана сметаны.

714. Соус из мяты.

Измельчить свежие листья мяты. Отдельно сварить 1 стакан уксуса с 4 кусками сахара. Охладить и залить мяту.

715. Соус из грибов.

Взять 2 фунта (800 г) боровиков или шампиньонов или сморчков, положить в 1 стакан воды с соком из 1/2 лимона. Добавить 1,5 ложки масла, 1/2 ложки муки, сок ещё 1/2 лимона, 1/2 стакана грибного бульона и варить. 1 свежий желток, 1 ложку сливок перемешать и влить в соус. Прибавить соли по вкусу,

зелёной петрушки.

716. Цвитлы.

Отварить 1 головку красной свеклы, порезать её на кружки, перемешать с тёртым хреном и залить 1-2 стакана свекольного кваса.

717. Соус из муштарды (горчицы).

Ложку муки с маслом развести бульоном, положить 1 луковицу, прокипятить, лук удалить, положить по вкусу горчицу, 1 ложку уксуса, 1 ложку сахара, стушить.

718. Соус из мёда.

Стушить 1 фунт (400 г) мёда до покраснения. Заварить 1 ложку масла с 1/2 ложки муки, развести 1 стакан мясного бульона, влить мёд, уксуса по вкусу, добавить 1/4 фунта изюма, миндаля, соли, подкрасить пережжённым сахаром. Положить несколько кружочков лимона.

719. Соус из щавля.

Измельчить и сварить листья щавля в солёной воде, протереть его сквозь сито, положить 1 ложку масла, 1/2 стакана бульона и стушить. 2-3 ложки сметаны растереть с 1 ложкой муки и 1 ложкой сахара и заварить вместе со щавлём. Размешать в однородную массу.

720. Соус фасолевый.

Взять 1 фунт зелёной фасоли и варить в солёной воде. Заправить 1 ложкой муки, растёртой с 1 ложкой масла и 1 ложкой воды размешать, влить в навар фасоли, добавить 1 ложку сахара, кипятят.

РАЗДЕЛ 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ

721. Каша из тыквы.

Взять 3-4 фунтовую миндальную тыкву, очистить, измельчить и сварить в молоке, протереть. Отдельно сварить не густую пшеничную кашу на молоке (2 стакана пшена на 1 стакан молока), перемешать её с протёртой тыквой, положить 2 ложки сливочного масла и дать 2 раза закипеть. Кто хочет, может положить перед варкой тыквы 1/2 стакана сушеных вишен, 1-2 ложки мёда.

722. Червячки из гороха.

Разварить с солью 1 фунт гороха и горячим протереть сквозь решето, облить соусом (по 1 рюмке готовой горчицы, желтков, белого вина, уксуса, сахара, бульона, толчёного сливочного масла). Размешать соус в горшке, посолить, довести до горячего состояния и залить горох.

723. Хомы - оладьи из гороха.

Растереть 1 фунт варёного гороха (см.№ 722), положить толчёных конопляных семян, смешать с горохом, сделать большие

оладьи (пампушки) и поставить на листе на 10 минут в печь. Из грибного бульона сделать соус, добавить в него 1 стакан сметаны, 3 ложки сливочного (почтного) масла, 2-3 круто сваренных нашинкованных яйца.

724. Галки (толченики) из картофеля.

Отварить и протереть 2 фунта картофеля и 1/2 фунта моркови и развести их 1 стаканом сливок и сделать толченики (галки). Обвалять их в яичной массе, сухарях и поджарить в масле.

725. Голубцы.

Берут 1 большой кочан солёной капусты. Отделяют и солят листья, отделяют жилки. Поджаривают в масле 200 г варёных грибов, 200 г каши пшеничной и 1 луковицу. Кроме этого в фарш можно добавить 200 г измельчённой варёной говядины. Фарш укладывают на листья, делают из них голубцы и ложат послойно в горшок, вымазанный маслом. Каждый шар поливают маслом. Накрывают верхний слой листьями капусты, наливают грибной бульон и ставят в духовку на 2 часа.

726. Капуста с солёными яблоками.

Стушить 1 кочан нашинкованной капусты в течение 10 минут, воду слить, капусту отжать. Положить в неё 10-15 нашинкованных солёных яблок, 2 ложки масла, 1 ложку сахара, 1/2 ложки соли и стушить в духовке.

727. Мусака.

Порезать на кружки синие баклажаны, посолить и сложить в горшок, выдержить 1 час. Потом отжать, обвалять в муке и поджарить на масле, а затем 10-15 мин. тушить в печи. Измельчить 2 фунта говядины, посолить, положить перца, 1 поджаренную луковицу. Говядину поджарить в масле на сковородке. Затем в горшок положить слой баклажан, слой говядины и т.д.

Протереть на сито 6-8 красных помидоров, залить ими мусаку и поставить на 1 час в печь. Перед отпуском залить 1 стаканом сметаны.

728. Мусака с картофелем.

Отварить 1 фунт картофеля, измельчить. Далее, как в № 727 (слой баклажанов, мяса, картофеля и т.д.).

729. Картофель с маком.

Сварить 1-2 фунта картофеля со специями и 1 луковицей в солёной воде. Растереть пестиком в однородную массу. Посыпать толчёным маком и стушить в печи.

730. Бабка картофельная с грибами.

Отварить отдельно 2 фунта картофеля, 1/2 фунта грибов, измельчить, стушить с мясом, 1 луковицей и перцем. Смазать

горшок маслом (шпиком), обсыпать сухарями. Положить слой картофеля, слой грибов, пересыпать их 1 стаканом сухарей. Стушить в духовке.

РАЗДЕЛ 8. БЛЮДА ИЗ МУКИ, СЫРА

731. Пампушки с чесноком.

Просеять 1 фунт ржаной муки и 1/4 фунта пшеничной муки. Залить 1/2 стакана кипятка, размешать и дать остыть. Вылить в теплую опару 1/2 стакана дрожжей, размешать и поставить в тёплое место. Когда тесто поднимется, посолить, добавить муки и вымесить в течение 45 минут. Дать ещё раз подняться.

Сделать пампушки (высокие круглые коржи), положить на лист, обсыпанный мукой и дать постоять 10 минут. Облить теплой водой, поставить в печь на 12-15 мин. и снова облить водой. Подавать к чесночному соусу.

732. Гречневые пампушки с чесноком.

Взять 2 фунта (800 г) гречневой муки, 1/2 стакана густых дрожжей, замесить и поставитьт в тёплое место, чтобы поднялось. Сделать пампушки, варить в кипятке. Когда всплывут, выложить на сито. Растереть в ступке 2 головки чеснока с 1 ложкой масла, выложить пампушки на блюдо, облить соусом.

733. Вареники гречневые.

4 стакана гречневой муки запарить в 2 стаканах горячего молока, размешать, посолить. Протереть сквозь сито 2-3 фунта сыра и растереть его с 2 яйцами и щепоткой соли.

Делают вареники не раскатывая теста, из маленьких коржей. Варят, выкладывают на блюдо, поливают горячим маслом, подают к сметане.

734. Вареники пшеничные с сыром.

Замесить 1,5 стакана муки с яйцом и 1/2 стакана воды. Сыр (1,2 фунта) растереть с маслом и 2 желтками. Делают вареники из тонко раскатанных кружков теста. Варят их в солёной воде. Выкладывают в горшок, поливая сливочным маслом. Подают к сметане.

735. Вареники с вурдой (конопляным жмыхом).

Конопляные семена слегка поджарить, растереть в ступке, залить кипятком, процедить, посолить и уварить до густоты сметаны. Дать остыть. Тесто сделать как в № 734 и далее, как обычно. Используют для фарша и размоченный жмых из подсолнечника.

736. Вареники с грибами.

Запарить 1/2 фунта сухих грибов, сварить, измельчить, прибавить 2 печёные и поджаренные в масле луковицы, 2 ложки сухарей, перца, соли, 1 стакан грибного бульона, размешать и 20 мин. тушить. Далее сделать тесто и начинить вареники.

737. Вареники с фасолью и грибами.

Сварить 2-3 стакана фасоли, протереть на сито с 1 ложкой сахара, 1 ложкой постного масла, перемешать с варёными измельчёнными сухими грибами (1/2 фунта), в фарш прибавить соли, перца, 1 луковицу, поджаренную в ложке масла. Далее см. № 734.

738. Вареники с вишнями или сливами, или абрикосами, или черникой.

Замесить тесто, раскатать, см.№ 734. Начинить вишнями или другой начинкой, добавить сахара, мёда, слепить вареники, варить как обычно. Подают к сметане, а постные - к маковому или миндальному молоку.

739. Галушки с ветчиной или сыром.

Берут 2-3 фунта пшеничной (ржаной или гречневой) муки, замешивают тесто с 1-2 яйцами, 1 стаканом воды, делаются галушки и варятся в солёной воде. Режут 1/2 фунта ветчины на маленькие кусочки, протирают сыр (1/2 фунта), добавляют масло, соль. Ставят в духовку, чтобы подрумянились. Галушки с сыром подают с 1 стаканом сметаны.

Галушки с ветчиной подают на стол с чесночным соусом.

740. Галушки гетьманские к грибам.

Измельчить 1,5 фунта (900 г) говядины, 3,5 фунта (1,4 кг) свинины, размешать. В другой кастрюле размешать 2 яйца, 1 ложку сухарей, 1 стакан молока, 1 ложку сметаны, 1 ложку масла, 1 чайн.ложку соли, 1 тёртую луковицу, 6 зёрен чёрного перца (или порошка), 10 варёных картофелин и 1 измельчённую селёдку. В этот фарш добавить мясо и снова размешать. Затем сделать большие галушки, обвалять в муке и варить в кипятке 15 мин. с солью, 10 зёрнами перца, лавровым листом, 2-3 зёрнами кардамона, 1 луковицей. Приготовляют бульон: растирают 1 ложку масла с 1 ложкой муки, добавляют 3/4 объёма бульона из галушек, 1/2 ложечки сахара, 2 ложки уксуса, 1 ложку сметаны, солят и ещё раз варят галушки в этом бульоне. Затем поджаривают 1 фунт свежих грибов (боровиков, сморчков, шампиньонов), смешивают их с галушками и соусом-бульоном.

741. Затирка.

Берут 2 пригоршни муки, 1/2 стакана воды, 1 чайн.ложку соли. Втирают руками, пока не сделают маленькие шарики-галушечки. Варят в солёном кипятке, молоке, подают с поджареным луком, пшеном, постным и сливочным маслом.

742. Мандрика - обрядовое печенье.

На праздник Святого Петра и Павла (12 июля) изготовляют небольшие пампушки-мандрики. Сыр (1 фунт) смешать с мукой (2 фунта), прибавить масла, соли, 2-3 яйца. Вымесить тесто и

сделать маленькие пампушечки-галочки и положить на листе в печь, подрумянить.

743. Гречаники.

Замесить гречневое тесто, см. № 732, когда поднимется, сделать гречаники (блины) на всю сковородку, дать подняться, жарить на масле на капустном листе. Подавать к ряженке, сметане. Тесто готовили из 1/4 ржаной или пшеничной муки и 3/4 - гречневой, добавляли 1/2 стакана дрожжей, 1 яйцо, сыворотку (сколотину из-под масла), 1 стакан молока, круто замесить. ПЕкли коржи на капустном листе в масле.

744. Кулики.

Берут гречневого теста и раскатывают длинные коржи, варят. Сделать конопляного (макового) молока. Зажарить 1 луковицу в 2 ложках масла. Смешать поджарку с конопляным молоком и залить ими кулики, которые перед этим сложить в горшок. Поставить в печь, подрумянить.

745. Катлама по-тюрски (вергуны).

Замесить тесто на воде, сделать вергуны-коржики и поджарить с луком на овечьем (бараньем) смальце.

746. Буцыки (варяници).

Замесить тесто, как на вареники (см.№ 734), добавить соды. Раскатать, разрезать на квадратики и слепить два противоположных ролика (угла). Варят в солёном кипятке, откидают на сито и жарят с луком и маслом на сковородке.

747. Пряжуха.

Поджаривают на сковородке 2 стакана гречневой или пшенной муки. Просеивают на сито и понемногу сыпят в кастрюлю с 4 стаканами кипятка, варят. Когда тесто загустеет, его вымешивают, пока оно не будет отставать от стенок кастрюли.

Выкладывают пряжуху на блюдо, поливают горячим маслом, шпиком и посыпают 100 г тёртого сыра. Затем ставят на 5-10 мин. в печь, подрумянивают.

748. Соломаха - козацкая каша.

Взять 2 фунта (800 г) гречневого пресного теста, расколотить редко на воде. Бросить тесто в кипяток, перемешать в однородную массу, добавить постного или сливочного масла. Подают с чесночным соусом или с протёртым чесноком.

749. Лемишка - малоизвестное народное блюдо.

Подсушить 2 фунта (800 г) гречневой муки и положить в горшок с солёной водой (в пропорции воды и муки 3:1). Размешать до однородного состава и поставить в печь. Лемишку употребляют утром и вечером в пост с подсолнечным маслом или конопляным молоком. В мясоед её ели со свежим и кислым молоком.

750. Зубцы.

Прорастить 2 фунта ячменя, подсушить, истолочь и варить в маковом молоке, постоянно перемешивая до кашеобразного состояния.

751. Коржики из овечьего сыра.

Взять 2 фунта свежего овечьего сыра, добавить 1 ложку масла, 1 белок, размешать, сделать коржики, поставить на листе в печь на 30 мин., а затем поджарить в масле на сковородке.

752. Пизы старосветские.

Приготовить 1 стакан молока с 2 золотниками (8, 4 г) дрожжей, смешать с 1,5 стаканами муки, солью, 2 ложками масла, 2 яйцами, взбить лопаточкой. Дать подняться. Наделать галочек (круглых булочек), размером 2-3 см и вмочить их в тёплое масло, дать взойти и положить на листе в печь. К пизам подать поджаренный лук и тёртый чеснок.

753. Пизы с ветчиной.

Поступить так же как в № 752, только в тесто добавить 100 г нашинкованной ветчины.

754. Гилуны - господские вареники с мясом.

В крестьянских семьях Малороссии, Речи Посполитой в мясоед готовили гилуны.

Надо отварить 1 фунт говядины, 1 фунт телятины, 1 телячью печёнку и 1 лёгкое телёнка, 1/2 фунта варёного шпика, измельчить. Смешать мясо с 1 луковицей, поджаренной на масле, с перцем и солью. Сделать тесто, как на вареники (см.№ 734), начинить их фаршем, сварить. Откинуть, полить маслом и посыпать сухарями, подавать.

755. Кнедли малороссийские.

Натереть 2 фунта картофеля, сок слить и перемешать с 2 фунтами пшеничной муки. Сделать кнедли-галочки (пизы, см. № 752), внутрь каждой кнедли положить сливу без косточки. Варить и полить маслом.

756. Бануш по-закарпатски.

Это народное блюдо, мамалыга, каша из кукурузной муки. Её берут 1-2 фунта и всыпают в 3-6 стаканов кипящей сметаны, не мешая, варить 15-20 мин. Разделить бануш на 2 части и варить каждую отдельно 5-8 мин., размешать, посолить, вбить 1 желток, всыпать 1 ложку сахара, 1 ложку сливочного масла. Бануш подают верховинцы в праздники с брынзой и сыром. В межгорье Карпат это блюдо называется - токан.

757. Мнихи - ленивое блюдо.

Берут 1-2 фунта белых сухарей (или пополам с ржаными), ошпаривают кипятком, откидывают на решето, дать набухнуть и полить соусом из постного масла, перца, чеснока и лука.

758. Плачинда господская.

4 стакана муки замесить круто на воде, дать полежать. Раскатать тесто валиком и порезать на 30 кусков, раскатать их в круга. Перевернуть тарелку вверх дном, намазать маслом и ложить на тарелку пласты теста, один за одним, смазывая каждый пласт маслом. 10-й пласт-круг пересыпать измельчённым грецким орехом, сахаром и ягодами из вишнёвого варенья. Снова положить 10 пластов, пласт с орехами и вареньем и положить последние 10 пластов, облить маслом.

Вместе с тарелкой плачинду перекинуть на горячую сковородку с маслом. Обсыпать сверху сухарями, наколоть в 8-10 местах спицей, испечь в духовке или в печи. Вынуть из печи, потомить 10 минут под полотенцем и нарезать на небольшие кусочки, обсыпать сахарной пудрой.

759. Шулики - коржи с маком и мёдом.

На праздник Маковея или Спаса (август) пекли пресные и постные коржи, намазывали мёдом, посыпали маком. Ели их в течение всего двухнедельного поста на Спаса.

Взять 1 фунт муки, замесить её с 1 яйцом, 1 ложкой сахара, 1/2 стакана воды и 60-80 г перемытого мака. Раскатать тонкие коржи и испечь в духовке. Приготовляют маковое молоко с сахаром и водой, ломают коржик на 3-4 куска и размешивают с этим молоком.

760. Шкраб - яичная запеканка.

На Полесье брали 5 желтков и 3 ложки сахара, растереть добела, добавить 1/2 стакана муки. Вбить 5 белков, смешать с желтками и мукой, положить в горшок с маслом и сухарями. Запечь в духовке.

РАЗДЕЛ 9. КАШИ И БАБКИ

761. Сименуха.

Сварить 3/4 фунта гречневой крупы, 1/4 фунта грибов, 3-4 яйца, поджарить в масле 2 луковицы. Измельчить грибы, яйца, смешать с кашей, помешать и добавить: в постный день - 100 г макового или конопляного молока; в обычный - 100 г сливочного масла.

762. Червячки.

Густо сварить 3/4 фунта гречневой крупы, кашу растереть на крупное решето. Сделать маковое молоко, как обычно. Подавать его к червячкам.

763. Путря.

На зимние посты: Пилиповку, Великий пост готовили кашу из ячменя, яровой пшеницы, гречихи, проса.

Берут 3/4 фунта гречневой муки и насыпают в горшок с кипятком, варят до готовности в печи. Заправляют ржаным

солодом, квасом.

764. Тетеря (Кулиш, Рябко).

Блюдо готовится из пшена и редкого гречневого (ржаного) теста, имеет тепло-серый цвет. Было широко распространено в казацко-крестьянском быту.

Заколотить редко тесто из гречневой муки, посолить,, добавить 2 ложки постного или сливочного масла, варить. Отдельно сварить 2 стакана пшенной каши с маслом и солью. Смешать обе каши. Затолочь солёным шпиком с луком, чесноком. Лучше готовить тетерю на мясном и рыбном бульоне, или заправить хреном с хлебным квасом.

765. Груця (Логаза) - ячменная крупа, варится с фасолью или горохом.

Растереть 1 фунт варёного гороха (фасоли), развести бульоном. Всыпать 1 фунт ячменной крупы, добавить шпика (50 г), соли, варить 20 мин. Кушают груцю с постным маслом, мёдом или сахаром.

766. Бабка из тыквы с вишнями, мёдом, морковью и сметаной.

Берут тыкву в 2-3 фунта и очищают. Нарезают на куски, варят в 3 стаканах молока, протирают через сито. Добавляют 2 стакана сухарей, 1 стакан сахара (1/2 стакана мёда), 1 стакан сушёных вишен, 1 стакан сметаны, 1,5 стакана тёртой моркови, 1/4 чайн.ложки корицы. Охладить, добавить 5 желтков, 1 ложку масла, размешать, положить 5 взбитых белков. Массу вложить в форму и поставить на 30 минут в печь.

767. Бабка из моркови.

Смешивают 1 стакан тёртой прожаренной моркови с 1/3 фунта сухарей (133 г), 1 стаканом сливок, 1 ложкой муки, 1/2 стакана сахара, 7-8 желтками и 7-8 белками. Массу вымешать и варить на водяном пару. За 5-8 мин. перед отпуском облить кипячёным молоком с 2 яйцами, протёртыми в сахаре.

768. Черешнянка.

Сварить 2 фунта черешен. Протереть их сквозь решето. Растереть 1 ложку муки с 2 ложками сметаны, 1 ложкой сахара (мёда), добавить в черешни.

769. Джур - старинное блюдо.

Ещё со времён Владимира Мономаха поселяне кушали джур - блюдо из овсяной муки (овсяный кисель). К джуру (журу) добавлялись сушеные яблоки, вишни, калина, иногда постное масло, мёд. Кушали с молоком.

Берут 2 фунта овсяной муки, разводят тёплой водой и ставят в тёплое место на 2-3 часа, чтобы поднялась опара. Затем процеживают и ставят варить, постоянно перемешивая кашу.

770. Холодец из вишен.

2 фунта спелых вишен потолочь вместе с косточками, добавить корицы, 2-3 толчёных гвоздики, 30 г картофельной муки и протереть сквозь сито. Положить 1/2 фунта сахара, 1-1,5 стакана красного вина, лимонного сока из 1 лимона, развести 1 стаканом холодной кипячёной воды, остудить на холоде.

771. Гамула.

Спечь в духовке 10 яблок, протереть их сквозь сито, добавить 1 ложку муки, размешать, положить в форму и поставить в духовку на 1 час, подрумянить при температуре +80-100 С. Подавать к мёду.

772. Сапетон - кисель из ягод бузины.

Взять 2 фунта бузиновых спелых ягод, наложить их полную кастрюльку, сварить их в 3 стаканах воды, протереть сквозь решето. Заварить 50 г картофельной муки, размешанной в 2 ложках воды, добавить 1/2 стакана сахара, доварить.

773. Кухвет.

Бузиновые ягоды (см.№ 772) смешивают в горшке с 1 фунтом ржаной муки, выдерживают 3-4 часа, затем заливают кипятком, добавляют 6-8 шт. измельчённых груш, варить 1,5 часа на плите, а потом поставить в печь ещё на 1,5 часа, стушить. Кушают кухвет с мёдом.

774. Рижанка (рыжий - в плодах этого растения содержится 30-44% масла).

Запарить 4 стакана молока с ванилью, чтобы уварилось до 3 стаканов, процедить. Затем 1/2 фунта рыжа (плодов рыжия) варят 30 минут. Вносят в него 1/2 фунта сахарной пудры, 1/2 фунта масла, соли, варят ещё 1 час. Затем добавить 6 желтков, 6 белков, размешать, протереть сквозь сито, ложат в форму и 30 мин. тушат в духовке.

775. Ябчанка из сметаны.

Протереть 6-7 кислосладких яблок, добавить 1 чашку белого вина, смешать с 2 стаканами взбитых сливок, охладить.

776. Журавинник.

Сварить в воде 1/4 фунта (100 г) манной крупы, смешать с 2 стаканами подсахаренного журавинного (типа брусничного) узвара (компота), взбивать веничком на холоде, пока не загустеет. Остудить в течение 1 часа на льду (в холодильнике).

777. Мороженое"Малоросс" вишнёвое.

Взять свежий сок из вишен, добавить 2,5 фунта (900 г) сахара, перемешать. Через 1 сутки влить в массу сок из 2 лимонов, немного (1/2 стакана) воды, процедить. Положить в мороженницу с солью и льдом, взбить мороженое. Подавать с сушеными, ошпаренными в кипятке, или свежими вишнями, обвалянными в

ложке мёда.

РАЗДЕЛ 10. ХЛЕБ, БУЛКИ, ПИРОЖКИ

780. Книшик гуцульский.

Сварить картофель(2фунта), очистить, истолочь. Затем перемешать с мукой, сделать коржи, наложить на середину брынзы, смешаной с порошком чабреца, петрушки,толченым луком, чесноком, 1 ложку постного(или сливочного) масла, 1 ложку сахара(меда) или ветчины, или брынзы, заворачивают края теста и пекут на разном масле в зависимости от дня(постный или скоромный).

781.Буреки - пирожки. Эти пирожки начиняли мясом, выжарками из свинного шпика и жарили во фритюре, что напоминает способ приготовления кавказских чебуреков, который был завезен в Малороссию казаками. Взять 1 стакан воды, 1 чайную ложку соли, 2-3 золотн.(8,4-12,6 г) сухих дрожжей, 1 1/4 ф. муки(500 г), замесить, дать опаре подняться, положить по 1 ложке сахара и подсолнечного илигорчичного масла. Выбить тесто, замесить, дать еще раз взойти, разделить на 18 частей, раскатать в кружки, наложить начинку, сделать пирожки, дать подняться, испечь за 20 минут в духовке, смазать квасом или маслом.

782. Постолы(лапти). Тесто месится как вареники, см. 736, и кладется на 2 ф. муки 1 чайная ложка соды. Раскатывают круглый пласт теста, кладут начинку,сыр, натертый с 1 круто сваренным яйцом и солью, и лепят в форме постола.

783. Мантулы. Берется кукурузная мука, а остальное см.782.

784. Столбцы. Делают редкое, гречневое кислое тесто на дрожжах, дают ему подняться. Берут фаянсовые чашки, обмазывают их постным маслом, заливают тестом и ставят в печь. Чашки должны быть высокими 120-150 мм с узким дном(30 мм) и широким верхом(80-90 мм).

785. Репьяник - корж. В Закарпатье и Прикарпатье до сих пор картофель называют"рипа"(репа). Берут 2-3 ф. вареного картофеля, добавляют 1 ф. кукурузной муки, 2 крутых яйца и толкут.Делают из этой массы коржи, пекут.

785. Малай. Делается тесто как обычно, только из кукурузной, гороховой или просяной муки.

787. Пугачи(матаржин). Этот кукурузный хлеб с 1 ф. вареного картофеля, 2-3 шт. моркови, 1-2 кореньями петрушки, 1 стебля ревеня, зеленью до сих пор готовят в Карпатах. Все это истолочь и добавить 1,5 ф. кукурузной муки, сделать небольшие булки хлеба, печь в духовке в формах.

РАЗДЕЛ 2. ПАСХИ МАЛОРОССИЙСКИЕ.

Высшей формой, вершиной кулинарного искусства

богомольных малороссов явились хлебы с большим количеством яиц, масла, сахара, приправ - это пасхи. Пасха с яйцами - любимая еда верующих и атеистов.

788. Пасха козацкая. 3 стакана муки запарить 2 стаканами сливок(сметаны), хорошо размешать. Вбить 50 желтков, чтобы побелели в кастрюле(кастрюлю поставить в теплую воду). Взять 1/4 ф.(100 г) дрожжей, распустить в 3/4 стак. молока и влить в желтки. Размешать все это и перелить в опару. Дать тесту взойти. Добавить 1 чайную ложку соли, 3 стак. муки и месить тесто 30 мин, далее влить 1 стак. теплого сливочного масла, 1 стак. сахара, 2-3 зерна толченого кардамона, 2-3 шт. гвоздики, щепотку цинамона(корицы) и снова месить. Дать второй раз подняться. Наложить в форму немного меньше половины, когда поднимется, намазать яйцом, поставить печь в духовку на 1 час.Затем дать немного остыть, смазать цветной глазурью, присыпать разноцветной присыпкой(типа саго, вареного пшена, шариков из сахара).

789. Пасха южная с ромом. 3 стак. муки заваривают в 5 стаканах молока, растереть, дать остыть и влить 3/4 стак. густых дрожжей на молоке. Дать подняться. Влить 12 желтков, 2 чайн. ложечки соли и пряности(см. 788). Замесить довольно густое тесто, влить в него 3 стакана теплого масла и 1 рюмку рома. Вымешивать 2 часа, наложить в форму на 1/4 объема, дать взойти доверха, печь в духовке 1,5 часа. Далее см. 788.

790. Пасха столетняя. Запарить 8 стаканов муки в 2 стаканах молока, рестереть. Остудить до +45-55 С, влить 1,5 стак. густых дрожжей(100 г:100 мл молока). Дать подняться, влить 30 желтков, 15 взбитых яиц, 8 стак. муки. Месить, пока не будет отставать от рук. Всыпать 3 стак. сахара, 3 стак. теплого масла, ложечку соли,пряности(см. 788), тесто хорошо вымесить. Затем добавить в него 1 1/2 ф.(500 г) тертого миндаля, 8 лотов(102,4 г) гоькоо миндаля, 1 ф. изюма, 2 стак. измельченных померанцевых цукатов. Вымесить. Дать подняться. Дале см. 789.

791. Пасха мазовецкая. Распустить 2 стак. сахара в 12 стак. молока, нагреть добела 60 желтков, смешать с молоком. Добавить 1 ф. сладкого, 1/4 ф. горького миндаля, 1 ф. изюма, пряностей, 1,5 стакана дрожжей, муки, замесить не очень крутое тесто. Взбить 30 белков, перемешать с тестом, дать ему подняться. Положить в форму до половины. Поставить в печь на 1-1, 5 часа.

792. Пасха подольская. Смешать 2 стакана сливок и 1 стак. горячего сливочного масла с 4 стаканами муки, влить 1 яйцо и 1 стак. дрожжей. Вымесить тесто, поставить в теплое место на 1-2 часа, пока опара не поднимется. Добавить в тесто 8 растертых желтков, 2 ф.(800 г) сахара, 5 ф. (2 кг) муки. Снова вымесить,

выдержать в тепле 2 часа, взбить руками и положить в обсыпанную сухарями фому и осторожно поставить в печь.

793. Пасха сырная с шоколадом. Протирают 5 круто сваренных желтков, 1/2 ф. масла в течение 30 мин. Добавляют 1 ф.(400 г) протертого сыра, снова растирают, вливают 1/4 стак. густых сливок, 1/2 ф. сахара6 ванили, 1/8 ф.(50 г) порошка шоколада. Вымесить,дать взойти, положить в форму и запечь в духовке.

794. Пасха мещанская. Смешать 2 ф. муки с 1/2 ф. масла, 1/3 ф. сахара и 1 стак. молока, вымесить, влить 1/2 стак.дрожжей, дать подняться. Затем добавить 3 желтка, 3 белка и 1 стак. изюма, вымесить, положить в форму, дать подняться, поставить в печь.

РАЗДЕЛ 12. СЛАДКОЕ ТЕСТО

796. Коржи батуринские. Протететь на сито 5 вареных желтков. Затем растереть 3 сырых желтка, 1 стак. сметаны, 1 стак. сахара, 1 рюмку белого вина, 1 ф. масла. Добавить 2 1/2 ф.(900 г) муки, 1 1/4 ф.(500 г) толченого миндаля и сова растереть. Сделать коржи, обмазать желтком, обсыпать мигдалем и сахаром. Наколоть вилкой, испечь в духовке.

797. Плетенки(плетеники) львовские. Истолочь 1 ф. миндаля и 1 ф. сахара, просеять на сито. Взбить пену из 7 белков, положить пряности(гвоздику, корицу), смешать все вместе. Сделать небольшие плетенки, положить на бумагу, намазанную маслом, испечь и под сушить в остывающей печи.

798. Сухари полтавские. Растереть 1/4 ф.(100 г) масла, добавить 7-8 желтков, 1 стак. кислого молока(кефира), 1/3 стак. дрожей, 3 стак. муки. Размешать и дать взойти. Хорошовымесить тесто, посолить (1/2 чайн. ложки), всыпать 1/2 стак. сахара, еще 3 стак. муки. Замесить густое тесто, дать взойти и сделать маленькие круглые булочки. Обмазать их желтком, поставить в печь на 15 минут. Охладить, разрезать на тонкие кружки, высушить в печи.

799. Сухари с орехами(см. 798), только сухари посыпают толченым цинамоном(корицей), орехами и сахаром.

800. Рогали. Взбить 1 стак. яичной массы(6-7 яиц), влить в него 1 стак. сливок, всыпать 1 стак. муки, размесить, развести 1/2 стак. дрожжей, дать подняться. Затем тесто вымесить, доьавляя муки, 1-1,5 стак. сахара и 2 стак. сливочного масла. Сделать рогали, дать им подняться, обмазать яичной массой, обсыпать мигдалем с сахаром, поставить в печь.

801. Пирники(пряники). Взять 1,5 ф. муки, 1/2 ф. масла, 1/2 ф. сахара, по 1 золотн.(4,2 г) кардамона и цинамона(корицы),2-3 шт. гвоздики, пряности , истолочь с сахаром. Замесить тесто на 2 стак. молока, 6-8 яйцах и 1/2 стак. масла. Раскатать тесто,

вырезать формочкой пряники(или по шаблону в картоне: фигуры зайца, медведя, петуха, лося, оленя). Поставить в печь. Можно замесить муку и с мятным сиропом, смешанным с лотом(12,8 г) поташа, соком из 1 лимона, ! ложечкой инжира, 2 ложками мигдаля, 1/2 ложечками гвоздики, 1 ложечкой кардамона.

802. Медяники ольшанские. Растереть и смешать 1 1/4 ф.(500 г) меда, 1 ф. муки с 2 яйцами, 20 шт. гвоздик, цинамоном, горьким и черным перцем(по 5 шт.), 1 чайн. ложкой соды. Все это растереть в ступке. Замесить тесто. Сделать медяники в виде фигурок зверей, кругом, квадратов6 треугольников. Обсыпать сахаром и миндалем, поставить в печь.

803. Марцыпаны - пирожочки с орехом. Любимая еда старосветских помещиков и мещан - марцыпаны.

Взять и истолочь 1 ф. миндаля, добавить 1/2 стак. розовой воды, протереть сквозь сито, положить в горшок, добавить 1 ф. (400 г) сахара и варить, размешивая, пока не загустеет. Сделать длинную булку, обсыпать мукой, охладить, тогда раскатать, придать любую форму, испечь в печи.

804. Марцыпаны черкасские. Месят тесто из 4 ф. муки, 2 желтков, 2 лоек масла, 1ложки сметаны, 1/2 ф. сахара, 1 рюмки рома. Пекут в печи. Смазывают готовые длинные пирожки таким составом: повидло, мигдалевой массой с 1 ф. мигдаля, 1 ф. сахара, 6 желтков и 1 рюмки розовой воды. Ставят в печь на 15-20 мин. Когда подают на стол, разрезают на порции.

805. Марцыпаны киевские. Тесто делают на молоке(1 стак.), 4 яйцах, 100 г масла, 1 ф. муки и 2 ложках дрожжей. Придают им форму молодой луны, серпа. Далее см. 804.

805.Копана по-гречески. Сделать густое тесто(из 2 яиц, 2 ложек воды и 1,5 ф. муки), раскатать тонко, длинной полосой. Намазать ее таким составом: 1 ф. толченого сладкого миндаля, корицы, 2 ф. грецких орехов, 1/2 ф. липового меда, размешать. Полосу свернуть в рулет. Намазать желтком, обсыпать миндалем и маком, поставить в печь.

807. Макагиги - ржаные коржи. Испечь корж из ржаой муки на воде, остудить, измельчить его в муку и просеять. Насыпать в миску 2 1/4 ф. меда, 1/2 ф. порошка миндаля, 1 стак. муки из коржа, размешать, намазать на салфетку и жарить на малом огне. Посыпают макагиги тертым миндалем, гвоздикой, корицей и грецкими орехами.

808. Мазурка желтоводская. Сварить круто 12 яиц. Протереть на сито желтки, чтобы получилось 1/2 ф(200 г). Растереть их с 1/2 ф. сахара, 1 ложечкой ванили, 1/2 ф. порошка миндаля. Затем добавить пену из 6 белков, положить на салфетку, посыпать сахаром и печь в духовке.

809. Мазурки цыганские. Растереть 1 ф. сахара, 10 желтков и 2 яйца, добавить 1/2 ф. муки, лимонной цедры. Растереть, добавить по 1/2 ф. изюма и миндаля, размешать. Выложить на салфетки и посадить в печь на 30 минут.

810. Мазурки гетьманские. 3 стак. желтков, 3 стак. сливок, 1 стак. густых дрожжей, 1,5 стак. сахара, 4 лота(51,2 г) порошка миндаля, муки смешать и замесить не крутое тесто. Долить 1 стак. слив. масла, вымесить, раскатать на железном листе, намазать яйцом, дать подняться, посыпать миндалем с сахаром и изюмом и наколоть вилкой. Испечь в духовке.

811. Пляцек. Готовят тесто, см. 733, как на пампушки, раскатывают в пласт, кладут цукаты, накрывают другим пластом теста, обмазыват яйцом и обсыпают миндалем с сахаром. Пекут в печи 1 1/4 ч.

РАЗДЕЛ 13. ИЗЯЩНЫЕ ВАРЕНЬЯ И КОНФЕТЫ

812. Слива с водкой. Сварить 2-3 ф. слив без косточек, влить 5-6 столовых ложек водки, настоянной на вишнях или на лимонной цедре, перемешать, доварить, влить еще 2-3 ложки водки.

813. Журавина(журавлина - ягоды из семейства брусничных). Взять 3 ф. патоки(сиропа) и залитьими 3-5 ф. ягод журавлины. Добавить 2 золотн.(8,4 г) цинамона(корицы), по 2 зол. гвоздики и кардамона. Варить до готовности.

814. Ревень. Измельчают стебли молодого кисло-сладкого ревеня, добавляют цедру из 2 померанцев, измельченные 2 померанца. На 1 стак. ревеня берут 1,5 стак. сахара. Варят как обычное варенье.

815. Бузина. Цвет бузины оборвать, отделить белые лепестки, окатить кипятком, а затем бросить в кипящий мед(сироп), добавить лимонной цедры, грецких орехов, уварить до густоты.

816. Кизил(дерен). 1 ф. ягод кизила перемыть в холодной воде, добавить 2 ф. сахара и 1,5 стак. воды, уварить на медленном огне..

817. Терен верится так, как и кизил, см. 816.

818. Шелковица. Белую и черную шелковицу варят так, как и малину, но добавляют лимонного сока и с 2-3 лимонов на 2 ф. ягод и пряности(2-3 з. кардамона, 3-4 шт. гвоздики, 3-4 шт. толченой корицы).

819. Померанцы. 6-8 померанцев варят на легком огне в течение 5-6 часов, сливая воду и добавляя свежей. Порезать померанцы на кусочки и залить сиропом(сахар по 1,5 ф. на 1 ф. померанцев, а из половины его делают сироп: 1 ст. воды на 1 ф. сахара).

6 дней подряд заливать померанцы кипящим сиропом,

сливать старый, заливать новый, постепенно добавляя сахар. На седьмой день разлить густой сироп с померанцами по банкам, положить сверху бумажные кружочки, намоченные в роме и завязать.

820. Брусника с медом. Окатить ягоды брусники 2-3 раза кипятком. Нагреть в кастрюле редкого меда(по 1/2 ф. на 1 ф. ягод) и положить бруснику, сварить. Затем протереть ягоды на решето, поставить на огонь и добавить измельченных груш, яблок, тыквы и 2-3 лота(25,6-38,4 г) цинамона(корицы). Варить на медленном огне. Залить в банки и закатать.

821. Барбарис(или калина). Взять 2 ф. зрелого барбариса или калины без косточек, прокипятить его в воде 2 раза, слить воду. Залить сиропом(3 ф. сахара на 5 стак. воды). Варить на слабом огне 45 минут - 1 час. Разлить, укупорить.

822. Жердели. Охладить 2 ф. жерделей без косточек, сварить сироп(2 ф. сахара на 2 ф. воды) и вкинуть в него абрикосы(морели). Дать закипеть 1 раз и выдержать в прохладном месте 2 часа. Снова варить. Перелить в банки и закупорить их крышками.

823. 2 ф. измельченной айвы варят в 6 ф. воды до мягкости.Откинуть на решето. В воду с айвы добавлять сахар, пока он не вберет ее всю. В сироп добавить айву и прокипятить 4 раза, охладить немного, залить в банки.

824. Ежевика(ожина). 2 ф. ежевики варят в 3 ф. сахара, добавляют за 15 мин до отпуска 1 рюмку красного вина.

825. Черника. Варят как и ежевику, только берут на 1,5 стак. ягод 1 стак. сахара.

826. Боярышник(горобина , Вонега). Провялить 2-3 ф. ягод 12 часов в остывающей печи. Уварить до готовности на густом сиропе ил на меду.

827. Хвиги(фиги). Взять 30 штук больших фиг(хвиг), надрезать каждую, вбросить в холодную воду и нагреть до кипения. Затем откинуть ягоды и вбросить в ледяную воду. Затем облить их горячим сиропом(4 ф. сахара на 30 хвиг). Выдержать 10 часов. Слить сироп, снова варить ягоды. Выдержать 24 часа. Уварить сироп до густоты, вбросить хвиги, прокипятить 3-4 раза с ванилью или цедрой 1 лимона. Разливают в банки.

828. Каштан. Залить в кастрюлю холодную воду, забелить ее 2 ложками муки, положить 50 очищенных каштанов. Варить сначала на сильном, а затем на слабом огне. Облить сиропом каштаны(1,5 ф. сахара на 3 стак. воды). Выдержать 12 часов. Добавить сок 2 лимонов, варить. Дать постоять 2 суток. Густо уварить сироп, вкинуть каштаны и дать закипеть. Разлить в банки.

РАЗДЕЛ 13. ДОМАШНИЕ КОНФЕТЫ

829. Конфеты киевские. Варят варенье из земляники, малины, крыжовника, барбариса, вишен, слив(на 1 ф. ягод - 1/2 ф. сахара). Из вишен и слив вынимают косточки и кладут сладкий мигдаль. Раскладывают ягоды на решете, а под него ставят миску с кипятком, меняя его пока не сбежит сироп. Пересыпать ягоды в бумажную форму, обсыпать сахаром и поставить в сухое место на сутки. Еще раз перевернуть их лучинкой и обсыпать сахаром. Подсушить. После этого пересыпать в коробочки.

830. Конфеты из вишен. Круто протереть 1 белок и 1 стак. сахарной пудры с 1 стол. ложкой лимонного сока. Обвалять вишни в этом составе и положить в форму, обмазанную воском. Когда обсохнут, сложить в банку.

831. Конфеты с орехов. Высушить ядра грецких орехов, пока они не распадутся на маленькие кусочки. Подрумянить докрасна белый мед, всыпать орехи, пока масса не загустеет. Варить 20-30 мин. Брать ложкой остывшие орехи и класть на кружочки бумаги, подсушить, сложить в коробки.

832. Конфеты из арбуза. Сварить кубики полузрелого арбуза(кубики нарезать с верхней части, мякоть откинуть на сироп). Добавить в сироп сок с 2-3 лимонов. Варить 2-3 часа, дать отдых на ночь, снова варить и дать отдых, так поступать 6 дней подряд. При этом ксочки арбуза откидывать на решето, а сироп варить отдельно. Затем снова положить арбуз в сироп, варить, откинуть и т. д. На 7 день каждый кусочек арбуза вмочить в густой сироп и досушить в остывающей печи или на ветру в тени.

833. Конфеты из дыни - см. 832.

834. Конфеты из тыквы - см. 832.

835. Конфеты из любистка(пряное растение). Взять 2-3 ф. молодых стеблей снизу, верхушку откинуть. Положить в холодную воду. Растение вкинуть в жидкий сироп(1/2 ф. сахара на 1 ф. воды), но не давать закипеть. Дать постоять 3 дня. Слить сироп, засыпать сахаром и снова выдержать 1-2 дня. Так сделать 5-6 раз. Доварить сироп до густоты,вмочить куски любистка и обсушить.

836. Конфеты из миндаля. Взять 2 ф.(800 г) миндаля. Сделать сироп из 2 ф. сахара и 1/2 стак. воды, всыпать миндаль. Варить на слабом огне, пока миндаль не начнет потрескивать. Снять с огня, мешать, пока не сделается сухим, откинуть его на решето, а сироп поставить на плиту, влить 1 ложку воды и прокипятить,пока он не пожелтеет. Поставить кастрюлю в холодную воду, чтобы сахар не пригорел. Миндаль вкинуть в сироп, варить, перемешивая на слабом огне, пока он не сделается совсем сухим.

РАЗДЕЛ 14. СИРОПЫ УТОНЧЕННЫЕ

837. Сироп из розы. Наложить полный горшок лепестков роз, каждый шар пересыпать сахаром. Поставить его на солнце на 1,5-2 недели. Положить массу под груз, собрать сок, процедить, пропастеризовать в закрытой посуде при 40-45 С. Залить в бутылки, осмолить. Использовать для приготовления варенья, конфет, холодных блюд, желе, вин и водок.

838. Сироп из акации. См. 837.

839. Сироп из барбариса. Взять сок из барбариса и варить. На 1 стак. сока брать 1/4 ф.(100 г) сахара. разлить в бутылки, осмолить.

840. Сироп из фиалок. См. 837.

ГЛАВА XI. ЛЕЧЕБНЫЙ ДИЕТИЧЕСКИЙ СТОЛ

РАЗДЕЛ 1.

Правильное питание имеет большое значение для всех людей, особенно для больного человека.

Диетическое, лечебное питание является основным средством при лечении многих заболеваний, предупреждает развитие многих болезней. Диетическим питанием пользуются выздоравливающие больные, беременные, кормящие матери и дети.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ДИЕТ

Диета 1. Назначается при язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки, гастритах(катарах) желудка.

Напитки - слабый чай с молоком, какао с молоком.

Хлебные издеия. Хлеб пшеничный черный и белый вчерашней выпечки, сухари, булочки пресные, печенья, бисквит.

Закуски. Паюсная малосольная икра.

Молоко и молочные продукты: молоко, сливки, сметана, творог, простокваша с сахаром.

Жиры: масло свежее и топленое сливочное, несоленое, оливковое, подсолнечное.

Яйца и яичные блюда. Яйца всмятку, омлет паровой.

Супы: молочные супы из протертых круп, молочные супы из овощей(кроме капусты) на отваре из круп, молочный суп с вермишелью и лапшой.

Мясные и рыбные блюда: котлеты отварная говядина, телятина, курица, судак, карп, окунь, сваренные на пару бефстроганов.

Крупяные имакаронные изделия, паровые. Каши протертые молочные, пудинги из круп, вермишель, макароны, лапша отварная.

Овощи и зелень. Пюре овощное, овощные паровые пудинги, кабачки и тыква отварные с маслом, измельченная свежая зелень.

Фрукты, ягоды, сладкие блюда и сахаристые продукты.

Сладкие сорта фруктов и ягод в виде протертых компотов, киселей, желе, муссов, сахар, мед, варенье.

Соусы: молочный, яично-масляный, сливочное масло.

Витамины: овощные, фруктовые соки,отвары лечебных трав, шиповника и отрубей.

Солится пища умеренно,принимается 4 раза в день.

Диета 2. Назначается при катарах желудка6 колитах кишечника.

Напитки и хлебные изделия: см. диету 1.

Закуски: сыр неострый,натертый, сырное масло, вымоченная сельдь, икра паюсная, колбаса докторская, сосиски диетические,паштет из печени.

Жиры и яйца: см. диету 1.

Супы: супы на мясном, рыбном и грибном бульонах, на овощных отварах, с протертыми крупами, борщи, свекольник, щи.

Мясные и рыбные блюда. Котлеты и изделия из нежирной говядины,телятины, свинины, баранины, птицы, рыбы. Эти изделия перед обжариванием не обваливают в муке. Рыба и курица отварные.

Крупяные и макаронные изделия, овощи и зелень, см. диету 1.

Котлеты обжариваются без муки и корочки.

Фрукты, ягоды, овощи, зелень, см. диету 1.

Супы и пряности: мясные, рыбные и сметанные соусы, сливочное масло, лист лавра, перец, корица, лук в незначительном количестве.

Витамины: см. диета 1.

Солится пища нормально, принимается 4 раза в день.

Диета 4. Назначается на несколько дней при заболеваниях кишечника, поносах.

Разрешаются: сухари из белого хлеба, кефир и творог протертый, сливки и сметана в норме, сливочное масло, яйца - в ограниченном количестве.

Супы - слизистые супы на крупяном отваре с добавлением обезжиренного мясного бульона, с фрикадельками, яичными хлопьями, манной крупой, протертым рисом.

Мясные блюда готовятся на пару, в фарш добавляется протертый рис и немного чеснока.

Крупяные и макаронные изделия: протертые каши на слабом бульоне, фрукты, ягоды, кисели, иед. См. диету 1.

Соусы. Слабый обезжиренный бульон.

Витамины - см. диету 1.

Принимают пищу 4 раза в день.

Диета 5. Назначается при заболеваниях печени и желчного

пузыря, а также беременным женщинам.

Напитки, хлеб, закуски, молоко, жиры - см. диету 1.

Яйца - употреблять с ограничением желтков, омлет паровой приготовляют из белков.

Супы, мясные и рыбные блюда, крупяные и макаронные изделия,овощи и зелень, фрукты и ягоды, см. диету 2. Рекомендуется мораовь и тыква, нельзя применять в меню клюкву, черную и красную смородину.

Соусы и пряности, витамины: см. диеты 1 и 2.

Солится пища умеренно, принимается 4 раза в день.

Диета 6. Назначается при заболеваниях почек как противовоспалительного средство при болезнях сердца, мочевых путей, гипертонии, экземе, чешуйчатом лишае.

Напитки: чай с молоком, белый бессолевой хлеб, печенье, кабачковая и баклажанная икра, без соли с отварным луком, молочные продукты, сливочное несолёное масло, оливковое,соевое, подсолнечное масло, одно яйцо в день, супы, борщи, мясные и рыбные бюлда, см. диету 2. Продукты отваривают, а затем слегка поджаривают.

Крупяные и макаронные изделия готовят с добавлением изюма, чернослива, кураги, варенья

Овощи, зелень, фрукты и ягоды, соусы и пряности, витамины - см. диеты 1 и 2.

Пища не солится, принимается 4 раза в день.

Диета 9. Назначается при нарушениях углеводного обмена - сахарном диабете, ревматических, кожных заболеваниях, нарушениях нервной системы.

В меню диеты разрешается включать разнообразные блюда и продукты, кроме сахара, меда, варенья, изюма, сладких фруктов и ягод. Включаются капуста, салат, кабачки, огурцы, помидоры, несладкая свекла и морковь(отмытые от сахара).

Больному диабетом можно в день употреблять: 400 г ржаного хлеба, 25 г масла, 200 г яблок или моркови, 300 г картофеля, 80 г крупы и макарон, 250 мл молока, 2 яйца, 20 г сыра, 180-200 г мяса или рыбы.

Витамины даются в виде отвара плодов шиповника и свежей зелени.

Пища солится нормально и принимается 4 раза в день.

Диета 11. Назначение диеты - повысить сопротивляемость организма к инфекциям. Применяется: при туберкулёзе, инфекционных заболеваниях, кормящим женщинам.

Больному можно употреблять в пищу: хлеб пшеничный серый, ржаной, овсяное печенье, икру рыбную, паштеты из печени, селёдочное масло, молоко, сыр, творог, сливочное масло,

яйца омлеты, глазуньи, мясные блюда из печени, крупы овсяные(геркулес), салаты из зелени, блюда из шпината, помидоры, винные ягоды(инжир), виноград сладких сортов, мед.

Витамины - см. диету 15.

Солится пища нормально, принимается 4 раза в день.

Диета 15. Общеукрепляющая диета. Вдиете назначается большое количество витаминов: С и В(100 мг и 4-5 мг), рекомендуется пить отвар шиповника, фруктово-ягодные соки, салаты из свежих овощей и зелени, отвары лекарственных трав и отрубей с дрожжами.

Жаренные и мясные блюда не следует включать в меню, готовить их надо на сливочном и постном масле.

Солится пища нормально, принимается 4 раза в день.

В санатории"Украина" г. Гагры для больных рекомендуются диеты с таким меню.

РАЗДЕЛ 2. ПОНЕДЕЛЬНИК

Диеты 1, 11, 15

Хлеб белый, хлеб ржаной, сахар(к чаю на завтрак и ужин), масло сливочное(на завтрак и ужин).

Завтрак, закуски: ветчина, яйцо в смятку, творог со сметаной, икра овощная консервированная.

1-е блюдо. Крокеты мясные, жареные, поджарка из свинины, тельное из рыбы, рыба по-польски, ватрушки с творогом и 200 г молока.

2-е блюдо. Биточки морковные, каша манная, творог с кефиром, пирожки с картофелем.

3-е блюдо. Чай с сахаром.

Обед, закуски: шпроты, сыр, галантин рыбный, салат из свеклы.

1-е блюдо. Щи, суп-лапша с потрохами, суп-харчо, суп молочный рисовый, бульон с фрикадельками.

2-е блюдо. Куры отварные, поджаренные, зразы рубленые жареные, капуста в тесте, запечённая со сметаной, жиго из баранины.

Полдник. Чай с кондитерскими изделиями.

Ужин. Плов из баранины, вареники с капустой, котлеты докторские запечённые, рыба отварная.

2-е блюдо. Творожная, запеканка, оладьи из свеклы, расстегай с рыбой, овощное рагу.

3-е блюдо. Чай, в 22 часа 30 мин. кефир.

Гарниры, на завтрак. Капуста, тушённая в томате, гречка, морковное пюре, картофельное пюре, тушёная капуста, рис, морковое пюре.

На обед. Капуста, тушённая в молоке, картофель жереный,

вермишель, горошек консервированный, пшенная каша, горошек.

На ужин. Гречка, свекла тушеная. Картофельное пюре, свекла тушёная. Винегрет к заливному блюду(не заказывается).

ВТОРНИК

Диеты 1-10, 12.

Хлеб белый, хлеб ржаной, сахар(К чаю на завтрак и ужин), масло сливочное(на завтрак и ужин).

Завтрак, закуски: салат овощой, сардины, сметана, колбаса варёная отдельная.

1-е блюдо. Зразы рубленые жареные, омлет с ветчиной, сосиски отварные, зразы мясные паровые, омлет белковый, фаршированный мясным фаршем.

2-е блюдо. Творог с кефиром, кулебяка с рисом, мясом. Котлеты картофельно-морковные со сметаной. Каша рисовая молочная.

3-е блюдо. Кофе с молоком. Чай с сорбитом.

Обед, закуски: салат по-херсонски, сок фруктовый, мясной холодец, сельди, вымоченные в молоке без лука, творог со сметаной.

1-е блюдо. Суп рыбный. Борщ вегетарианский на растительном масле. Суп гречневый вегетарианский, суп фруктовый.

2-е блюдо. Плов из отварных кур, голубцы с мясом, рисом. Рулет из рыбы запеченный. Говядина отварная.

Полдник. Чай с кондитерскими изделиями, сок фруктовый.

Ужин. Тефтели по-гречески. Рыба заливная, тефтели паровые, запечённые в сметанном соусе. Гуляш из отварной говядины в молочном соусе, творог с вареньем.

2-е блюдо. Лапшевик, запечённый с фруктовой подливкой. Оладьи мучные. Пудинг моковный с фруктами. Капуста в кляре.

3-е блюдо. Чай, в 22 часа 30 мин. кефир.

Гарниры на завтрак: картофельное пюре, капуста, тушённая в томате. Гречка, зелёный горошек консервированный.

На обед. Картофель жареный, свекла в молочном соусе. Гречка, свекла в молочном соусе. Рис, горошек консервированный. Салат из капусты с маслом.

На ужин. Картофельное пюре, морковь тушеная. Гречка, морковь тушеная. Макароны, морковь тушеная. Капуста, тушённая в томате.

СРЕДА

Диеты 3, 11, 15.

Хлеб белый, хлеб ржаной, сахар(к чаю на завтрак и ужин). Масло сливочное(на завтрак и ужин).

Завтрак. Закуски. Колбаса полукопчённая. Перец

фаршированный овощами. Сметана. Творог со сметаной.

1-е блюдо. Рагу из свинины, яйца всмятку. Сырники со сметаной. Бефстроганов. Котлеты по-домашнему.

2-е блюдо. Шницель капустный. Каша гречневая с молоком. Оладьи мучные со сметаной. Горошек зелёный в молочном соусе.

3-е блюдо. Чай с сахаром.

Обед. Закуски. Салат мясной. Рыба заливная. сок фруктовый. Сельдь с луком.

1-е блюдо. Борщ со сметаной. Суп рыбный. Свекольник холодный. Суп гороховый. Суп с лапшой.

2-е блюдо. Свинина отбивная. Вареники с картофелем. Зразы рубленые жареные. Говядина отварная в кляре поджаренная.

Полдник. Чай с кондитерскими изделиями.

Ужин. Баранина тушёная"Субис". Рыба - "Марешаль". Котлеты из свеклы и творога и 200 г кефира. Рулет мясной запечённый. Сметана.

2-е блюдо. Каша овсяная. Творожная масса. Голубцы овощные. Кулебяка с капустой.

3-е блюдо. Чай, в 22 часа 30 мин. кефир.

Гарниры на завтрак: картофельное пюре, морковь тушеная. Пшено, капуста, тушённая в томате. Макароны, морковь тушеная. Капуста, тушённая в томате.

На обед. Картофель жаренный, свекольное пюре. Овощи, тушённые в томате. Вермишель, свекольное пюре.

На ужин. Рис отварной, капуста, тушённая в томате. Картофельное пюре, горошек. Гречка, капуста в томате.

ЧЕТВЕРГ

Диеты 3, 11,15.

Хлеб белый, хлеб ржаной, сахар(к чаю на завтрак и ужин), масло сливочное(на завтрак и ужин).

Завтрак. Закуски. Слат из капусты. Яйцо всмятку. Сыр. Консервы рыбные в собственном соку.

1-е блюдо. Биточки по-селянски. Бигус из свинины. Омлет паровой с сыром. Рыба в тесте. Колбаса жареная.

2-е блюдо. Каша пшённая. Котлеты морковные и 200 г кефира. Творог со сметаной. Запеканка макаронная с мясом.

3-е блюдо. какао с молоком. Чай.

Обед. Закуски. Творог с фруктами. говядина заливная. Винегрет овощной.

1-е блюдо. Щи. Бульон с домашней лапшой. Суп с мясными фрикадельками. Суп фруктовый. Солянка рыбная.

2-е блюдо. Буженина. Голубцы овощные(с творогом и морковью). бризоли рубленные. Блинчатый пирог.

Полдник. Чай с кондитерскими изделиями.

Ужин. Вареники с творогом. Котлеты по-приморски. Мясо отварное. Грудинка баранья, фаршированная рисом, морковью.

2-е блюдо. Плов фруктовый. перец, фаршированный овощами. Оладьи из свеклы со сметаной.

3-е блюдо. Чай, В 22 часа 30 мин. кефир.

Гарниры на завтрак. Картофельное пюре, капуста, тушённая в томате. Гречка, капуста, тушённая в томате. Макароны, морковь и изюм в молочном соусе. Горошек и морковь в молочном соусе.

На обед. Картофель жареный, капуста, тушённая в молоке. Рис, капуста, тушённая с молоком. Овощи, тушённые в томате. Каша овсяная.

На ужин. Картофельное пюре, морковное пюре. Гречка, морковное пюре. Картофель жареный. Морковное пюре.

ПЯТНИЦА

Диеты 3, 11, 15.

Хлеб белый, хлеб ржаной. Сахар(к чаю на завтрак и ужин). Масло сливочное(на завтрак и ужин).

Завтрак. Закуски. Салат картофельный. Творог с вареньем. Колбаса варёная. Сметана.

1-е блюдо. Сардельки отварные. Шницель мясной жареный. Блинчики с рисом, яйцом. Люлякебаб с острым соусом сацибели.

2-е блюдо. Каша рисовая. Пирожки с повидлом печёные. Зразы капустные, фаршированные творогом. Горошек, фаршированный в омлет.

3-е блюдо. Кофе с молоком. Чай.

Обед. Закуски. Сельди с гарниром. Сыр. Яйцо, рубленное всмятку. Галантин мясной.

1-е блюдо. Борщ украинский с пампушками. Суп молочный с вермишелью. Суп чабанский с бараниной. Суп гречневый вегетарианский. Суп-пюре из овощей.

2-е блюдо. Куры отварные поджаренные. Голубцы, фаршированные творогом и морковью. Рыба отварная. Грудинка баранья в кляре. Котлеты по-полтавски.

Полдник. Чай с кондитерскими изделиями.

Ужин. Макароны по-флотски. Бифштекс, рубленный с луком. Котлеты докторские. Рыба в маринаде. Суфле творожное

2-е блюдо. Морковные котлеты. Каша овсяная. Запеканка овощная. Расстегай с рыбой.

3-е блюдо. Чай, в 22 часа 30 мин. кефир.

Гарниры. На завтрак. Капуста, тушённая в томате. Вермишель, морковь тушёная. Картофельное пюре, морковь тушёная. Пшено, морковь тушёная.

На обед. Картофель жареный, свекольное пюре. Гречка, капуста икра. Рис, свекольное пюре. Капустная икра.

На ужин. Картофельное пюре, горошек консервированный. Винегрет к заливному блюду(не заказывается). Гречка, горошек консервированный.

СУББОТА

Диеты 3, 11, 15.

Хлеб белый, хлеб ржаной. Сахар(кчаю на завтрак и ужин), масло сливочное(на завтрак и ужин).

Завтрак. Закуски. Салат из капусты и свеклы со сметаной. Сыр. Яйцо всмятку. Ветчина.

1-е блюдо. Тефтели по-гречески. Сардельки отварные. Сочники с творогом и 200 г молока. Котлеты подомашнему.

2-е блюдо. Макароны с мясом. Пончики с повидлом. Каша гречневая с молоком. Оладьи из капусты и творога со сметаной.

3-е блюдо. Кофе с молоком.

Обед. Закуски. Рыба заливная. Икра кабачковая. Творог с вареньем. Салат мясной.

1-е блюдо. Борщ со сметаной. Суп с пельменями. Суп овсяный молочный. Бульон с гречкой.

2-е блюдо. Куры отварные поджаренные. Биточки по-селянски. Зразы картофельные, фаршированные мясом. Жаркое из мяса.

Полдник. Чай с кондитерскими изделиями.

Ужин. Говядина, шпигованная черносливом, тушёная. Рыба жареная. Сметана. Рулет мясной запечённый.

2-е блюдо. Сухарный пудинг с фруктовой подливкой. рагу из овощей. Сырники.

3-е блюдо. Чай, В 22 часа 30 мин. кефир.

Гарниры. На завтрак. Картофельное пюре, капуста, тушённая в томате. Гречка, горошек и морковь в молочном соусе. Рис, горошек и морковь в молочном соусе. Капуста, тушённая в томате.

На обед. Картофель жареный, морковное пюре. Вермишель, морковное пюре. Капуста, тушённая в молоке.

На ужин. Картофельное пюре, свекла тушёная. Макароны отварные, свекла тушёная. Гречка, свекла тушёная.

ВОСКРЕСЕНЬЕ

Диеты 1-10, 12.

Хлеб белый, хлеб ржаной. Сахар(к чаю на завтрак и ужин). Масло сливочное(на завтрак и ужин).

Завтрак. Закуки. Сардины. Баклажаны консервированные. Калбаса варёная.

1-е блюдо. Биточки под белым соусом, запечённые. Плов из барашка. Рыба попольски. Яичница с сыром.

2-е блюдо. Каша рисовая. пирожки с мясом, рисом. Крокеты

овощные.

3-е блюдо. Какао, чай.

Обед. Закуски. Слат рыбный. Сметана. Сельди с луком.

1-е блюдо. Суп гороховый. Борщ флотский. Суп молочный с рисом. Суп картофельный с ушками.

2-е блюдо. Котлеты свиные по-кубански. Бдинчики с рисом, мясом. Рыба жареная. Мясо отварное. Зразы рубленные жареные.

Полжник. Чай с кондитерскими изделиями.

Ужин. Шницель жареный. Капуста, фаршированная мясом и рисом. Сырники со сметаной. Розбрат в луковом соцсе.

2-е блюдо. Оладьи картофельные со сметаной. Шарлотка сухарная с блоками. Горошек зелёный в омлете.

3-е блюдо. Чай, в 22 часа 30 мин. кефир.

Гарниры. На завтрак. Картофельное пюре, капуста, тушённая в томате. Овсяная каша, морковь тушёная. Капуста, тушённая в томате.

На обед. Картофель жареный, горошек. Гречка, горошек. Овощи, тушённые в томате. Рис, горошек.

На ужин. Картофельное пюре, свекольное пюре. Гречка, свеколдное пюре. Картофель жареный.

РАЗДЕЛ 3.

При заболеваниях сердчно-сосудистой системы, атеросклерозе, гипертонической болезни врачами назначается диета 10, при которой ограничивается поваренная соль, объём жидкости, грубой клетчатки, мяса и рыбы и включением продуктов с большим содержанием кальция.

Диета назначается с целью повысить диурез(мочевыделение), уменьшить нагрузку на сердце при пищеварении и укрепить сердечную мышцу.

Один раз в десять дней назначается бессолевой, овощной или фруктовый день.

Наименование продуктов и блюд

Супы

Мясные продукты и блюда

Рыбные продукты и блюда

Жиры

Овощи, зелень и блюда из них

Молочные прдукты и блюда

Яйца и блюда из них

Крупы и блюда из них

Хлеб

Плоды и ягоды и блюда из них

Сахар и сладости

Питьё

Разрешается

Супы и борщи на вегетарианском бульоне, супы молочные, вегетарианские из круп и мучных изделий, фруктовые, борщок по-польски, окрошка холодная с вывавенным мясом

Всякие сорта мяса в отварном виде, паровые котлеты, зразы,голубцы, курица, отваренное, а затем слегка поджаренное мясо

Всякие сорта рыбы в отварном виде, паровые котлеты, фрикадельки, икра паюсная, судак жареный

Масло сливочное, растительное несолёное

Всякие в варёном, сыром, измельчённом виде

Всякие, во всех видах. Молоко кипячённое

Всякие, во всех видах, но общее количество ограничивается до 1 яйца в день, два-три раза в неделю. При атеросклерозе и гипертонии ограничить желтки

Всякие, во всех видах. Ограниченно

Получёрствый белый, серый отрубной или бородинский

Всякие, во всех видах

Сахар, варенье, мед и другие сладости

Чай, чай с молоком, сливками, какао, кофе, фруктово-ягодные соки и морсы. Потребление жидкости ограничивается до 800-1000 мл в сутки

Запрещается

Мясные и рыбные навары(бульоны) и супы на них, избыточно солёные

Колбасы, сосиски, ветчина, консервированное мясо, жирная свинина, гусь

Солёные, копчёные продукты, консервы, жареные блюда(типа солянки)

Сало свиное, бараний и говяжий жир

Бобовые как самостоятельные блюда, репа и редька и другие, вызывающие избыточное газообразование в кишечнике

Нет

Нет

Нет

Свежеиспеченный хлеб

Нет

Нет

Нет

При этой диете пищу надо принимать 5-6 раз в день, последний приём за 3 часа до сна. На ужин надо избегать приёма обильной еды.

Поваренную соль употреблять 5-6 г в день.

Обязательно надо принимать соки с сердечными

гликозидами, отвары трав, микроэлементы, витамины(особенно"С" до 100 мг), предписанные врачом.

В меню на день должно быть белков 80-100 г, жиров - 50-100 г, углеводов 300-500 г, калорий - 2500-3500.

Если в семье есть больные с дистрофическими явлениями сердца, рекомендуется щадящая диета №8. В санатории"Украина" г. Гагры врачи рекомендуют по этой диете такие блюда(с 21 по 27 марта).

21. 03. Завтрак. Салат свекольно-морковный, масло сливочное. Закуска - ветчина. 1. Крокеты мясные жареные с картофельным пюре. 2. Пирожки с картофелем. 3. Чай.

Обед. Закуска. Сок фруктовый. 1. Суп из лапши с фрикадельками. 2. Куры отварные, слабо поджаренные с картофелем подрумяненным.

Ужин. Масло сливочное. 1. Говядина отварная с гречкой. 2. Творожная запеканка. 3. Чай.

22. 03. Завтрак. Салат свекольно-морковный. Масло сливочное. Закуска - сметана. 1. Омлет с ветчиной и картофельным пюре. 2. Кулебяка. 3. Кофе.

Обед. Салат свекольно-морковный, сок виноградный. Закуска. 1. плов из кур с жареным картофелем. 2. Борщ вегетарианский.

Ужин. Масло сливочное. 1. Тефтели с гречкой. 2. Лапшевик. 3. Чай.

23. 03. Завтрак. Масло сливочное. Закуска - творог со сметаной. 1. Шарики из кур паровые с картофельным пюре. 2. Шницель капустный. 3. Чай.

Обед. Закуска - сок фруктовый. 1. Суп рыбный. Рыба отварная с картофелем.

Ужин. Масло сливочное. 1. Плов с отварной курицей и картофельным пюре с зелёным горошком. 2. Каша овсяная. 3. Чай.

24. 03. Завтрак. Салат свекольно-морковный и со свежей капустой. Масло сливочное. Закуска - консервы рыбные в масле. 1. Омлет паровой с сыром и картофельным пюре. Каша пшеничная. 3. Какао.

Обед. Закуска - творог с фруктами. Борщ вегетарианский. 2. Куры отварные с картофельным пюре. Ужин. Масло сливочное. 1. Суфле мясное паровое с картояельным пюре. 2. Сырники со сметаной. 3. Чай.

25. 03. Завтрак. Салат свекольно-морковный. Масло сливочное. Закуска - грибы с луком. 1. Шницель мясной с картофельным пюре. 2. Зразы капустные, фаршированные сыром. 3. Кофе.

Обед. Закуска - сок апельсиновый. 1. Щи вегетарианские. 2.

Котлеты куриные отварные с картофельным пюре.

Ужин. Масло сливочное. 1. Говядина отварная, картофельное пюре с горошком. 2. Каша овсяная. 3. Кефир.

26. 03. Завтрак. Салат свекольно-морковный. Масло сливочное. Закуска - ветчина. 1. Мясо отварное с картофельным пюре. 2. Оладьи из капусты. 3. Чай.

Обед. Закуска - сок фруктовый. 1. Борщ вегетарианский. 2. Куры отварные с картофельным пюре.

Ужин. Масло сливочное. 1. Говядина, шпигованная черникой. 2. Сахарный пудинг с фруктовой подливкой. 3. Молочная рисовая каша. 4. Ряженка.

27. 03. Завтрак. Салат свекольно-морковный. Закуска - сардины. 1. Суфле куриное паровое с картофельным пюре. 2. Каша рисовая. 3. Какао.

Обед. Закуска - сметана. 1. Борщ вегетарианский или лапшевик. 2. Мясо отварное с жареным картофелем.

Ужин. Масло сливочное. 1. Шницель мясной паровой с картофельным пюре, свеклой и горошком. 2. Оладьи картофельные со сметаной. 3. Чай.

В следующую неделю можно готовить творожную запеканку, щи, рагу овощное, кашу гречневую, овсяную с молоком, рулет мясной, вареники с творогом, суп-пюре из овощей, суп-лапшу, голубцы, пельмени, рыбу отварную с картофелем, тефтели по - гречески с картофельным пюре и другие.

Все блюда надо подсаливать, готовить без острых приправ.

РАЗДЕЛ 4. КАК ГОТОВИТЬ ДИЕТИЧЕСКИЕ БЛЮДА

Закуски

841. Салат зелёный. 120 листьев промыть, измельчить, посыпать солью(1,2 г), перемешать, залить сметаной(30 г) и посыпать нашинкованным укропом(3 г). Показано блюдо на диеты №№ 5, 7, 9, 11, 15. Содержит витамины С, соли железа, кальция, рекомендуется при запорах, алокровии, переломах, болезнях сердца.

842. Салат бессолевой. См. № 841, только готовится на диету №7 без соли с нашинкованной свежей капустой(154 г), сырой тёртой свеклой(15 г), сметаны(30 г), клюквенного сока(9 г), сахара(10 г).

843. Огурцы в сметане. Взять 120 г свежих огурцов, измельчить, посолить(1,2 г), заправить сметаной(25 г), сахаром(3 г), поыпать укропом(2 г). Показано на диеты №№5, 7, 11, 15.

844. Салат из моркови с курагой, помидорами и яблоками. Салат мелко нарезать, помидоры и яблоки нарезать кружочками, морковь нарезать ломтиками и стушить с 30 мл воды. Смешать морковь с курагой, заправить сметаной и сахаром, посыпать зеленью. Блюдо показано в диетах №№7, 9, 11, 15.

Взять: помидоров 85 г, яблок - 70 г, салата - 15 г, масла постного 10 г, уксуса - 15 мл, сахара - 13 г, моркови - 200 г, кураги - 30 г , зелени - 5-8 г.

Рекомендуется при запорах, заболеваниях печени, почек, беременным и кормящим матерям, тучным людям.

845. Салат мясной. На 1 порцию сварить мяса(65 г), картофеля(5 г), нашинковать их. Из 10 г постного масла, 1/2 яичногожелтка и 25 г уксуса приготовить соус(майонез). Измельчить 32 г солёных огурцов, 32 г салата, помидоров - 32 г. Украсить салат помидорами и яйцами.

Показано блюдо на диеты №№9, 11, 15. Рекомендуется при диабете, тучным людям.

846. Мясные фрикадели(заливные). Приготовить из 74 г мяса, 18 г пшеничного хлеба котлетную массу, выбить с 7 г сливочного масла и 1 яичным желтком, разделить на фрикадельки(5 шт. на порцию) и сварить в паровой кастрюльке. В мясной бульон влить жидкий желатин 3 мл, размешанный с 1 яичным желтком, осветлить бульон, процедить. Залить им фрикадельки и охладить.

Показано на диеты №№2, 9, 11, 15. Рекомендуется блюдо для детей и выздоравливающих людей припохудении.

847. Паштет из печени. На 1 порцию взять 1/4 шт. крутого яйца, сварить белые коренья(сельдерей, петрушку(40 г), см. №1), печень(65 г), добавить сливочного масла(10 г), лук(40 г) поджарить. Продукты протереть, перемешать, придав им форму паштета, и посыпать зеленью(укроп, петрушка по 2 г).

Плказано на диеты №№2, 9, 11, 15. Блюдо содержит большое

количество витамина В, рекомендуется при малокровии, выздоравливающим, кормящим матерям и детям.

848. Селёдочное масло. 20 г сливочного масла протереть с 20 г мяса селёдки, добавить измельчённый лук(5 г), выбить и придать форму биточка.

Показано на диеты №№2, 5, 7, 11, 15. Рекомендуется при катарах желудка с пониженной кислотностью.

849. Сырное масло. Взять по 20 г сыра голландского и сливочного масла, растереть, оформить и охладить.

Показано на диеты №№2, 5, 11, 15. Рекомендуется при похудении, переломах костей, туберкулёзе, детском питании.

850. Паштет из рыбы. На 1 порцию взять филе судака(75 г), сварить. Пропустить рыбу и 40 г моркови через мясорубку, смешать с 25 г сливочного масла, выбить добела, оформить.

Показано на диеты №№2, 9, 11, 15. Рекомендуется как питательное блюдо для выздоравливающих и детей.

850 а. Икра баклажанная. Взять 160 г баклажанов(на 1 порцию), запечь в духовке, снять кожуру. Морковь(16 г) и лук репчатый сварить с 15 г масла. Пропустить всё на мясорубку, добавить по 25 г постного масла и томат-пасту, 2 г соли и уварить немного на слабом огне. Посыпать измельчённым зелёным луком(8 г).

Показано на диеты №№2, 5, 7, 9, 11, 15. На диету №7 вместо соли добавляют уксус.

РАЗДЕЛ 5. СУПЫ

851. Суп манный молочный. Манную крупу(30 г) всыпать тонкой струёй в кипящую воду. Варить суп до готовности крупы, затем прибавить молока(250 мл), сахар(5 г), масло сливочное(5 г), соль(2 г), вскипятить. Показано на диеты №№1, 5, 7, 11, 15.

852. Суп рисовый протёртый молочный. Протирается 35 г варёного риса, далее см. №816. Блюдо поазано на диеты №№1,2.

818. Суп перловый с овощами протёртый. Подготовить 25 г перловой крупы(см. №817). Взять картофеля 75 г, моркови - 24 г, сварить их, протереть и смешать с протёртой крупой. Добавить 200 мл горячего молока, сливочного масла - 10 г, сахара - 3 г, соли - 2,5 г, вскипятить.

Показано на диеты №№1, 2, 5, 7.

819. Суп рисовый протёртый на обезжиренном бульоне. Берут обезжиренный бульон 200 мл на порцию, далее см. №817. Показано на диету №4.

820. Бульон с яичными хлопьями. В 200 мл кипящего обезжиренного бульона влить взбитое яйцо и добавить при отпуске 5 г масла, 3 г соли. Показано на диету №4.

821. Суп-пюре из моркови на мясном бульоне. Сварить 160 г

моркови в 400 мл мясного бульона, протереть, слегка поджарить 10 г муки с 5 г сливочного масла, развести её горячим бульоном.Эту заправку влить в суп, прокипятить. Смешать молоко(5 мл) с желтком(1/10 шт.), влить в бульон, довести до кипения.

Поазано на диеты№№2, 9, 11, 15.

822. Суп-пюре из кабачков на мясном бульоне. Берут кабачков на порцию 134 г, бульона 400 мл, морковь, петрушка и лук репчатый по 8 г. Пассеруют(поджаривают) 10 г муки с 5 г масла до светлокоричневого цвета, разводят горячим бульоном. Поджаривают и протирают коренья. В бульон добавить 1/10 яичного желтка, 50 мл молока, 3 г соли, довести до кипения.

Показано на диеты №2, 11, 15.

823. Борщ на овощном отваре*. Коренья(10 г) и помидоры(17 г) нарезать и тушить со метаной(10 г).

Свеклу(60 г) сварить с добавлением уксуса(5 г)(для сохранения цвета). Капусту(80 г) нашанковать, картоель(45 г) нарезать в форме квадратов. Коренья, капусту и картофель залить

---

*Здесь и далее на 100 г бульона берут 25 г костей, 1 г моркови, 1 г петрушки, 1 г лука.

овощным бульоном(350 мл) и варить, добавить нашинкованную варёную свёклу, заправить мукой(15 г), сахаром(5 г), довести до кипения. Свежую свёклу(17 г) протереть6 отжать сок. Нашинковать зелень(петрушку, укроп), полить её соком, сметаной(15 г), перемешать и после отпуска положить в тарелку и залить бульоном. Паказано на диеты №№5, 7, 11 15.

824. Свекольник холодный из сырой свёклы. Очистить на порцию 50 г свёклы, натереть на тёрке. Салат(20 г), лук зелёный(30 г),огурцы(70 г) нашинковать, 1/4шт. яйца круто сварить, измельчить. Смешать всё вместе, влить простоквашу(200 мл), воду кипячёную(50 мл), уксус(10 мл), добавить соль(0,5 г), сметану(10 г), сахар(5 г), посыпать укропом.

Поазано на диеты №№5, 7, 11, 15. Рекомендуется при гипертонии.

825. Борщ на мясном бульоне. Приготовить борщ на мясном бульоне с кореньями точно так, как №823. На 100 мл бульона берут 25 г костей и коренья(по 1 г). Показано на диету №9. Если добавить в бульон 5 г сахара, показан на диеты №11 и 15.

826. Суп картофельный с мозгами на мясном бульоне. Лук, морковь, петрушку(коренья) мелко нарезать, поджарить в масле картофель(225 г), нарезать кубиками, положить в бульон(400 мл) и сварить. 67 г мозгов отварить в воде(100 мл) с уксусом(50 мл), порезать на два куска(на порцию). Суп посыпать укропом и

петрушкой.

Показан на диеты №№11, 15. Рекомендуется при нервных расстройствах, переутомлении.

827. Уха из судака. Сварить 94 г судака, откинуть на решето. Подготовленные голову, кости, плавники положить в бульон, добавить воду и уварить до готовности(450 мл). Положить перед отпуском рыбу,соль - 4 г, масла сливочного - 5 г, зелень - 2 г.

Показано блюдо на диеты №№ 2, 9, 11, 15.

828. Суп из сухофруктов и свежих яблок с рисом (канун). Сушёные фрукты (50 г) варить 40 мин, дать отстояться 2 часа. Сварить 18 ф. риса, натереть 70 г свежих яблок, добавить сахар 40 г размешать. Рис, яблоки с сахаром внести в бульон, довести до горячего состояния. Можно подавать охлаждённым до комнатной температуры.

Показано на диеты №№5,7. Рекомендуется при гипертонической болезни.

829. Спу фруктовый на отваре шиповника с сухарями. Приготовить отвар из плодов шиповника коричного(на 350 мл воды берут 30 г плодов и 40 г сахара), 40 г пшеничных сухарей.

Развести в воде крохмал(10 г), влить в отвар шиповника и довести до кипения. Перед подачей на стол добавить в тарелку с супом нашинкованные яблоки(140 г), сухари.

Показано блюдо нп диеты №№5, 7. Рекомендуется при гипертонической болезни, беременным и кормящим, после операции.

РАЗДЕЛ 6. ОВОЩИ

830. Голубцы овощные. Взять на порцию 160 г свежей капусты, 60 г моркови. Готовить как и голубцы с мясом(см. №), только начинить фаршем(морковь(60 г), рис(15 г), 1/4 шт. яйца, сметана(20 г), мука(5 г), овощной отвар(10 г), масло сливочное(10 г). Из сметаны, муки и 40 г овощного отвара приготовить соус. Приготовить голубцы, сложить в сотейник, залить соусом и запечь в духовке.

Показано на диеты №№5, 7, 11, 15.

831. Кабачки, запечённые в яичных белках и сметане. Очистить 260 г кабачков, стушить в сметане(20 мл), 1/2 шт. белка яйцасмешать с кабачковым соком, взбить. Кабачки положить в сотейник, посолить, полить маслом и соусом, запечь.

Показано на диеты №№1, 5.

832. Картофельные крокеты, запечённые с салатом. Готовить крокеты точно так, как в № . Только на 250 г варёного натёртого картофеля берётся 35 г тушённого со сметаной салата, размешивают и делают крокеты. Муку для соусаслегка поджаривают без масла и добавляют 15-20 г сметаны. Крокеты

поливают соусом и запекают. Показано на диеты №№2, 5, 7, 11, 15.

833. Котлеты капустные с яблоками жареные. На порцию берут: 200 г капустного листа, варят в молоке с водой. Откинуть на друшлаг, дать стечь отвару. Капусту мелко нашинковать, добавить 35 г тёртых яблок, уваривая, всыпать манную крупу 15 г, перемешать, варить 8-10-мин, посолить, добавить 1/4 шт. яйца, соли 2 г, масла сливочного 10 г, сухарей - 10 г.

Всё это перемешать в котлетную массу, сделать котлетки по 3 шт. на порцию, обвалять в сухарях и поджарить.

Показано на диеты №№7, 11, 15.

834. Морковно-яблочные котлеты. Сварить 200 г нашинкованной в молоке (50 мл), добавить 15 г манной крупы, уварить до загустения, 50 г тёртых яблок смешать с этой массой. Посолить(2 г). Сделать котлеты - лодочки или в виде полумесяца и запечь в духовке. После полить сметаной(20 г).

Показано блюдо на диеты №№2, 5, 7, 11, 15, рекомендуется при гипертонии, беременным, кормящим.

835. Огурцы и салат, тушённые в сметане. Взять 200 г свежих огурцов, нарезать ломтиками, сварить в сметане(30 г), добавить измельчённый салат(35 г), масло сливочное(5 г), соль(2 г), посыпать укропом(4 г).

Показано на диеты №№5, 7, 11, 15. Рекомендуется при гипертонии(без соли), малокровии, запорах.

836. Пудинг морковный. Сварить 200 г моркови и 20 г риса, протереть6 добавить 1/2 яйца, сухари 10 г и масло 3 г, перемешать. Сварить пудинг на паровой бане, подсушить немного в духовке. Перед подачей на стол одлить маслом.

Показано на диеты №1(паровой), №2, 5, 7(запечённый). Рекомендуется при гипертонии(без соли), беременным женщинам, авитаминозах. Кушанье богато каротином(витамином А).

837. Капустная запеканка. Сварить 175 г капусты и 15 г крупы манной, натереть 5 г сыра голландского. Всё смешать с 10 г сливочного масла, 5 г сухарей, 5 г сметаны, 1/2 яйца. Положить в сотейник с маслом, посыпать толчёным сухарём, запечь. Посолить блюдо сметаной.

Показано на диеты №№2, 5, 7, 11, 15.

838. Суфле из кабачков. Стушить 240 г кабачков, протереть их через сито, смешать с 15 г сухарей, 3 г масла, 1/2 яичного желтка, добавить 1 взбитый белок. Всё это сварить в сотейнике на паровой бане. Показано на диету №1. Рекомендуется при сердечно-сосудистых заболеваниях и гипертонической болезни(без соли).

РАЗДЕЛ 7. КРУПЫ И МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

839. Каша гречневая протёртая молочная. Вскипятить 200 мл молока с водой, всыпать тонкой струёй 60 г гречневой крупы, сварить в водяной бане, растереть, посолить(1,5). Добавить сливочное масло(5 г). Так же готовят овсную, рисовую, пшённую, пшеничную каши.

Показано на диеты №1 и 2.

840. Каша гречневая с молоком. Берут 94 г крупы и уваривают в 200 мл молока или 145 мл воды, добавляют соли 2 г. Варят на водяной бане.

Показано на диеты №№5, 11, 15. Рекомендуется при запорах, нервных переутомлениях, для питания детей, диабетиков.

841. Каша манная на обезжиреннм бульоне. Сварить(см. №839) 50 г манной крупы в бульоне(100 мл), посолить, добавить 10 г сливочного масла.

842. Каша манная молочная. Приготовить так же, как и №841, только варить на 150 мл молока и добавить 5 г сахара.

843. Каша пшённая с фруктами. Сварить 50 г пшена с 100 мл молока, отдельно - 25 г кураги и 10 г сахара. Нашинковать 50 г яблок, 25 г кураги и смешать с кашей. Доварить на водяной бане.

Показано на диеты №№5,7. Рекомендуется сердечникам и больным гипертонией.

844. Каша рисовая с фруктами. Сварить 50 г риса в 175 мл молока с водой(100 мл воды). Добавить 75 г яблок, масло, сахар, см. №843. Показано на диеты №№5, 7, 11, 15, при болезнях печени, почек, сердца, гипертонии, детском питании.

845. Биточки манные жареные. Приготовить манную кашу(см. 841), добавить 1/4 яйца, соль, сделать биточки и поджарить.

Показано на диеты №№2, 7, 11, 15.

846. Крупеник гречневый. Вкашу №840 добавить 85 г протёртого творога, 1/4 яйца, 10 г сахара, размешать. Положить массу в сотейник, выровнять, смазать сметаной(25 мл), посыпать сухарём(5 г), запечь в духовке. При подаче положить кусочек масла(8 г) и полить сметаной(20 г).

Показано блюдо на диеты №№2, 5, 11, 15, при туберкулёзе, переутомлении нервной системы, для питания детей, молодых матерей, беременных женщин.

847. Зразы из риса с омлетом и овощами. Сварить 50 г риса в 50 мл воды с 50 г молока. Смешать кашу с 1/4 сырого яйца, 50 г тёртой моркови стушить с молоком(35 мл), протереть, добавить 5 г манной крупы и варить на слабом огне до загустения. Затем из 1/4 яйца и 15 мл молока приготовить омлет, измельчить его и смешать с морковью и салатом. Из каши, омлета и овозей сделать зразы и сварить их на водяной бане, полить маслом.

Показано блюдо на диету №1.

848. Макароны с сыром. На 1 порцию: отварить 100 г кусочков макарон в солёной воде, откинуть, смешать их с маслом(5 г) и натёртым сыром(14 г). перемешать, положить 5 г масла.

Показано блюдо на диеты №№2, 5, 11, 15.

849. Плов с морковью и изюмом. 100 г моркови нарезать кубиками, сварить в 50 мл молока. Рис(50 г) сварить в 200 мл воды до полуготовности, откинуть на друшлаг. Положить в посуду рис, морковь, изюм(20 г), масло(10 г), сахар(15 г), соль(1,5 г), размешать, стушить.

Показано блюдо на диеты №№7, 11, 15, при гипертонической болезни(без соли).

850. Фасоль в молочном соусе. На порцию замочить 50 г асоли в 150 мл воды на 8-10 часов при комнатной температуре. Слить воду и отварить в небольшом количестве воды на медленном огне. Из 100 мл молока, 10 г масла и 5 г пшеничной муки приготовить молочный соус. Залить им фасоль, добавить 8 г масла.

Поазано блюдо на диеты №11, 15.

851. Оладьи из вермишели с творогом. Отварить на 1 порцию 60 г вермишели, откинуть на решето. Творог(100 г) протереть с 1/4 желтка, 10 г сливочного масла, 10 г сахара, 1,5 г соли и вермишелью. Яичный белок взбить и добавить в массу. Нагреть масло на сковороде, выкладывать оладьи ложкой, смоченной холодной водой.

Показано на диеты №№2, 7, 11, 5 при туберкулёзе, переломах костей, беременным, кормящим женщинам, для питания детей.

РАЗДЕЛ 8. ТВОРОГ, СЫР И ЯЙЦА

852. Творог протёртый с молоком. 75 г творога протереть, добавить 10 г сахара и влить 100 мл молока.

Показано на диеты №№1, 2, 5, 11 15.

853. Блинчики с творогом запечённые. Замешивается тесто, берётся: мука - 40 г, яичный белок - 1/2 шт., молока - 75 мл. На фарш взять 80 г творога, 1/2 яичного белка, 12 г сахара, размешать. Раскатать тесто, начинить и свернуть блинчики с творогом. Смазать сметаной(25 мл) и запечь на масле.

Показано на диеты №№2, 5, 11, 15.

854. Пудинг творожный. Протереть 125 г творога вместе с 1/2 яйца, 10 г манной крупы, смазать сметаной(5 мл), положить в форму и запечь. При подаче полить сметаной(20 мл).

Показано блюдо на диеты №№2, 5, 9, 11, 15.

865. Вареники ленивые. 100 г творога протереть с 1/4 яйца, 10 г сахара, 1 г соли. Сделать колбаски(по 7-8 шт. на

порцию),сварить в подсоленной воде. При подаче на стол полить сметаной(20 мл). Показано блюдо на диеты №№2, 5, 7, 11, 15.

856. Сырники с морковью. Сварить 50 г моркови в молоке, протереть. Добавить 1/4 яйца, муку(10 г), соль(1 г), морковь, перемешать, сформировать сырники треугольной формы, полумесяцем и запечь, затем полить их сливочным маслом.

Показано на диеты №№2, 5, 7, 11, 15, рекомендуется для детского питания.

857. Омлет паровой. Два яйца взбить с молоком(50 мл), добавить соль(1,5 г), влить в смазанную маслом(2 г) форму и запарить на водяной бане, полить 5 г сливочного масла. Можно посыпать петрушкой. Показано на диету №1 при истощении нервной системы.

858. Омлет из белков и морковью запечённый. Сварить в молоке(50 мл) морковь(40 г) и растереть. Взбить 2 яичных белка с 25 мл молока, 1,5 г соли. Всё перемешать, испечь в форме(см. 857).Полить сливочным маслом(7 мл).

Показано на диету №5.

859. Омлет, фаршированный мясом, паровой. Взять на 1 порцию 54 г варёного мяса, пропустить через мясорубку, 2 яйца взбить, влить молоко(50 мл), посолить(1 г). Далее см. №858.

Показано на диету №1.860. Омлет с мясом жареный. Мясо измельчить на мясорубке, поджарить. Отдельно жарить яичную массу до загустения. Затем поверх омлета положить пласт мяса, завернуть края омлета.

861. Яичница-глазунья с помидорами. Помидоры нарезать дольками, обжарить на сковороде с маслом, вылить на них яйца так, чтобы желтки остались целыми, посолить, запечь. Затем посыпать зеленью.

Показано на диеты №№2, 9, 11, 15. На 1 порцию берут: 2 яйца, помидоры - 42 г, масло сливочное - 10 г, зелень - 2 г, соль - 1,5 г.

862. Яичная кашка с овощами или мясными продуктами. 2 яйца смешать с 40 мл молока, 5 г сливочного масла, 0,75 г соли. Влить яичную массу на горячую сковороду и варить, непрерывно помешивая, пока не образуется рыхлая кашка. К ней подают гарниры из помидоров в сметане, капусту и кабачки в молочном соусе(овощей берут по 64-40 г на порцию).

Показано на диеты №№2, 9, 11, 15.

РАЗДЕЛ 9. ДИЕТИЧЕСКАЯ РЫБА

863. Рыба отварная с польским соусом. Надрезать в 2-3 местах куски щуки, судака, сазана, положить в сотейник, добавить измельчённые морковь, петрушку, лук, посолить, залить всё холодной водой и сварить. Полить соусом.

Показана на диеты №№1, 5, 7, 11, 15. Рыбы - 94 г, овощей - 20-40 г.

864. Котлеты рыбные зепечённые. Филе судака, сазана(65 г) пропустить через мясорубку, смешать с вымоченным в молоке(25 мл) хлебом(18 г), ещё раз пропустить через мясорубку, посолить(1,5 г) и перемешать. Сделать котлеты, залить молочным соусом, посыпать сухарями(10 г), запечь. Полить сливочным маслом(5 г).

Блюдо показано на диеты №№11, 15.

865. Рулет рыбный паровой, фаршированный омлетом. Приготовить котлетную массу из рыбы(см. 864). Из молока(25 мл), нашинкованного салата(16 г) и 1/4 шт. яйца приготовить омлет, см. 857. Свернуть рулет с начинкой из омлета, запечь, полить сливочным маслом(7 г).

866. Судак, запечённый в сметане. Филе судака(65 г) сварить, положить на сковороду, залить сметанным соусом, посолить, посыпать сухарями и запечь.

Показано на диеты №№5, 7, 9, 11, 15.

867. Судак в кляре(жидком тесте). 65 г филе судака нарезать продолговатыми кусками, посыпать зеленью и оставить на 15 мин. Муку и молоко(по 20 г) размешать с 1/2 шт. желтка, сахаром(1 г), сливочным маслом(15 г), 1/2 шт. белка - сделать кляр. Обмакнуть рыбу в тесто, жарить во фритюре.

868. Судак паровой фаршированный. Берут кусок 80 г судака, разрезают на 2 половины, начиняют его фаршем из хлеба, мякоти рыбы и молока, затем надо завернуть рыбу в марлю и варить на водяной бане. Полить маслом. Обычно берут 800 г целого судака, сваренного с фаршем на пару и разрезают на 10 порций. Молока на 1 порцию(80 г) идёт 30 мл, масла сливочного - 5 г, соли - 1,5 г, хлеба - 16 г. Показано блюдо на диеты №№9, 11, 15.

869. Судак, фаршированный овощами. Морковь(60 г) и лук(16 г) мелко нарезать, поджарить с маслом(5 г) в сотейнике. Затем положить зелень(5 г) и проварить немного, добавить варёный рис(10 г), 1/4 яйца и размешать. Этим фаршем начинить судака, смазать сметаной(5 г) и запечь.

Показано на диеты №№9, 11, 15.

870. Суфле рыбное. Судака(80 г) или другую рыбу сварить, пропустить через мясорубку. Из молока(30 г), муки(5 г), желтка (1/4 шт.) и соли(1,5 г) приготовить молочный соус. Смешать его с рыбой, добавить взбитые 1/4 белка, сложить в сотейник, сварить на водяной бане или на пару(в паровой коробке).

Показано на диету №1.

РАЗДЕЛ 10. МЯСО

871.Биточки мясные с творогом жареные. Мясо пропустить

через мясорубку с редкой и частой решёткой, смешать со свежим, протёртым творогом(или соевым творогом) и разделать на биточки. Из яиц и масла (50% от нормы) приготовить смесь, смазать ею биточки и жарить.

Блюдо показано на диеты №№2, 9, 11, 15. Норма расхода продуктов на 1 порцию: мясо - 74 г, творог - 20 г, масло сливочное - 10 г, яиц - 1,5 шт., соль - 1 г.

872. Зразы картофельные с варёным мясом. Картофель(180 г) сварить, протереть, добавить 1/5 шт. яйца, 4 г зелени, 10 г масла сливочного, 2 г соли. Смешать с измельчённым мясом(80 г). 3-4 средних картофелин разрезать на кружки толщиной 10 мм, выбрать по кругу 10-14 мм сердцевины, сложить кружки в картофель, заполнить фаршем.. Придать ему овальную тупоконечную форму, поставить в кастрюлю с маслом, запечь на водяной бане. Подают их со сметанным соусом.

Показано на диету №1(паровые), №№2и 7(жареные), №5(запечённые зразы).

873. Зразы из отбивного мяса. Мясо(74 г) отбить. Пережарить лук(20 г), грибы сушёные(3 г), муку(5 г). В поджарку добавить круто сваренных яиц(1/5 шт.), зелень(4 г), сухарей(3 г) и смешать.

На куски отбивной положить фарш, завернуть его в виде рулончика, обвязать нитами и обжарить, сразу залить бульоном и тушить. Полить соком, подавать.

Показано на диеты №№11, 15.

874. Котлеты мясные, паровые. 74 г мяса, 18 г хлеба пропустить дважды через мясорубку, добавить соль(1 г), воду(25 г), масло сливочное(5 г), выбить и сделать котлеты. Варить на водяной бане в сотейнике.

Показано на диету №1(с молочным соусом).

875. Котлеты паровые с чесноком. См. №874, только в фарш добавить растёртый чеснок(2 г).

Показано на диету №4.

876. Котлеты с картофельным пюре, запечённые в молочном соусе. Приготовить котлеты(см. №874), молочный соус(из 50 г молока, по 5 г масла и муки), 25 л молока и 1/5 шт. яиц вбить в картофельное пюре. Котлеты положить на сковороду с маслом(5 г), залить их картофельным пюре и соусом. Запечь.

Показано на диеты №№5,7.

877. Курица отварная. Отварить небольшую курицу, чтобы вышло на 6 чел.(порция 133 г). Полить маслом(10 г).

Показано на диеты №№1, 2, 5, 7, 9, 11, 15.

878. Мясо отварное, запечённое в молочном соусе. Мясо отварить, наарезать на порции(по 121 г), запанировать в муке(5

г). Поджарить на молочном соусе, посыпать сухарями(3 г), запечь в духовке. Показано на диеты №№5, 7.

879. Бефстроганов. Мясо(121 г) отварить, нарезать тонкими кусочками, залить соусом(50 г), размешать, добавить протёртую вареную морковь(10 г), варить на слабом огне 10 мин. Заправить ушанье сметаной(20 г), посолить(1 г), прокипятить. Показано на диеты №№1, 5, 7.

880. Пюре мясное. Разварить рис(10 г), мясо(81 г), протереть, смешать с рисом, пропустить через мясорубку, добавить 5 г масла, выбить и разогреть на плите. Покезено на диеты №№1, 4.

881. Печень, жаренная в сухарях. Взять на одну порцию куски печени(22 г), обвалять в яйце(1/5 шт.), сухарях(10 г) и муке(5 г), поджарить. Показано на диеты №№11, 15.

РАЗДЕЛ 11. ГАРНИРЫ К ДИЕТИЧЕСКИМ БЛЮДАМ.

882. Капуста,тушённая в сухарях, с салатом и свежими яблоками.

Взять головку капусты(200 г на порцию), нашинковать, сварить с молоком(0 г), добавить салат(20 г), тёртые яблоки(50 г), сахар(5 г), масло сливочное(5 г), соль(1,5 г).

Показано на диеты №№5. 7, 9, 11, 15 при гипертонии, запорах для улучшения калиевого обмена.

883. Морковь жареная. 200 г моркови нарезать дольками и обжарить в 7 г сливочного масла.

Показано на диеты №№7, 11, 15.

884. Пюре картофельное. 200 г картофеля сварить, протереть, добавить 20 мл молока(на порцию), взбить, положить 5 г масла, 2 г соли. Показано на все диеты.

885. Пюре картофельное с морковью. Приготовить пюре картофельное, см. №884, затем протереть 40 г моркови на порцию и мешать оба пюре. Показано на диеты №№1, 2, 5, 7, 9, 11, 15.

886. Пюре картофельное с морковью и шпинатом. Готовится так же, как и №885, только добавляется в пюре 50 г протёртого вареного шпината. Показано на диеты №№1, 2, 5, 7, 9, 11, 15.

887. Пюре из тыквы с курагой. Небольшую тыкву нарезать на порции(по 50 г) и сварить в сметане(расход 15 г на порцию). Курагу(20 г) уварить в воде, заправить сахаром(10 г) и мукой(5 г), растереть с маслом сливочным(5 г). Курагу смешать с тыквой, прокипятить.

Показано на диеты №№2, 7, 11, 15.

888. Помидоры жареные. 160 г помидоров нарезать дольками и поджарить в масле(10 г) с солью(1,5 г).

Показано на диеты №№2, 7, 9.

РАЗДЕЛ 12. СОУСЫ

889. Соус рисовый. отварить 10 г риса в бульоне, протереть, добавить сливочного масла 3г, соль - 0,5 г. Бульона мясного взять 60 мл, воды - 50 мл.

Показан на диету №4.

890. Соус на овощном отваре с яйцами. Взять на порцию 1/5шт. крутых иц, 2 г зелени, нащинковать, смешать. добавить 25 мл овощного отвара, заправить маслом 5 г.

Показано на диету №7.

891. Соус на овощном отваре с яичными белками. См. №890, только добавляется 1/5 шт. белка.

Показано на диету №5.

892. Молочный соус жидкий. Муку(50 г) растереть с маслом(50 г), разбавить молоком(100 мл = 1 л), прокипятить.

Показан на диеты №№1, 2, 5, 7, 15.

893. Молочный соус без масла, см. №892, но муку растереь с молоком. Показан на диеты №№1, 5, 7, 15.

894. Молочный соус на картофельном крахмале. В холодном молоке(100 мл) развести крахмал(30 г) и добавлять понемногу в кипящее молоко(900 мл) с солью(5 г).

Показан на диету №1.

895. Соус на мясном бульоне с омлетом. Приготовить омлет, см. №857, измельчить, добавить в бульон(25 мл), заправить маслом(5 г).

Показан на диеты №№2, 9, 11, 15.

896. Соус сметанный. Смешать муку(3 г) со сметаной(10 г), добавить ещё 20 г кипящей сметаны, размешать, посолить(0,3 г).

Показан на диеты №№2, 9, 11, 15.

897. Соус томатный на рыбном бульоне. Морковь и лук нашинковать, спассеровать и добавить иомат-пасту и муку, протушить. Влить бульон, положить соль, прокипятить.

Показан соус на диеты №№2, 9, 11, 15. Томат-паста - 5 г, масло и мука - по 5 г, лук и морковь - по 5 г, бульон - 50 мл.

898. Соус польский. Яйца сварить круто, измельчить вместе с зеленью и маслом, солью и лимонной кислотой.

Показан на диеты №№2, 11, 15. На диету №5 соус готовится на белках, на №7 - на желтках.

Взять на семью порцию: масла сливочного 700 г, яиц - 8 шт., зелень петрушки - 20 г, лимонной кислоты - 2 г, соли - 8 г.

РАЗДЕЛ 13. СЛАДКИЕ БЛЮДА

899. Кисель из какао на воде. Сварить какао как обычно(какао 6 г, сахар - 5 г, вода 180 мл), добавить крахмальную разводку(крахмал - 10 г, вода - 20 мл), размешать с какао, посыпать сахарной пудрой. Показано на диету №4.

900. Кисель из жёлудевого кофе. Готовить как какао, см. 899,

но перед добавлением крахмала кофе процедить. Показано на диету №4. Кофе жёлудевого берётся 7 г.

901. Кисель из кураги. Сварить 25 г кураги, протереть, добавить 20 г сахара, горячей воды 200 мл, довести до кипения, заварить 8 г крахмала с водой.

Показано при гипертонии и сердечно-сосудистых заболеваниях на диеты №№2, 5, 7, 11, 15.

902. Кисель из чёрной смородины или других ягод. Взять 156 г ягод смородины, отделить сок, добавить 160 г сахара, заправить 50 г крахмала, сварить кисель.

Показано на диеты №№1, 2, 5, 7, 11, 15.

903. Компот из свежих яблок или других фруктов. Сварить коипот из 175 г яблок с 100 г сахара и 700 мл воды. Выход 1000 мл = 1 л.

Показано на диеты №№5, 7, 11, 15.

904. Желе из земляники. Выдавить сок из 12 г ягод земляники, выжимки вскипятить, отжать, добавить 20 г сахара, 2,7 г желатина, довести до кипения, налить в формочку, охладить.

Показано на биеты №№1, 2, 5, 7, 9(на сахарине №№11, 15).

905. Мусс с манной крупой. Приготовить сок из ягод(см. №904) на порцию 12 мл, добавить сахар(12 г) и заварить крупу(10 г). Массе дать остыть до 40 , сбить пену, вылить в форму. Из ягодного сока и сахара(по 30 г) приготовить сироп, залить им мусс.

Показан на диеты №№1, 2, 5, 7, 11, 15.

906. Желе из простокваши. Смешать 100 мл простокваши с 25 г сахара и 2 г корицы. Желатин(г) размочить в холодной воде, протереть сквозь сито, растворить в горячей воде, охладить до 25 С, влить в простоквашу, вылить в форму, остудить.

Показао блюдо на диеты №№2, 5, 7, 9(на сахарине на диеты №№11, 15).

907. Крем творожный. Взбить яйца(1/4 шт.) с сахаром(15 г), прогреть, добавить 10 г сливочного масла, постоянно перемешивать, снять с огня. Смешать массу с протёртым творогом(100 г), сметаны(10 г), ванилью(0,1 г).

Показано блюдо на диеты №№1, 2, 5, 7, 11, 15.

908. Сырные палочки. Натереть 73 г сыра, смешать с мукой(100 г), молоком(75 мл), яичными желтками(30 г), сливочныи иаслом(50 г), солью(0,3 г), сахаром(1 г). Замесить тесто и поставить на 1 час в холодное место. Раскатать, нарезать брусками, запечь.

Показано на диеты №№2, 9, 11, 15. Рекомендуется при туберкулёзе, похудении, после операций, кормящим матерям,

беременным женщинам и детям.

909. Зразы творожные с изюмом. Творог(150 г) протереть, смешать с яйцами(1/2), сахаром и сметаной(по 5г), изюм(25 г) ошпарить. Разделать зразы(по 2 шт. на порцию), начинить изюмом, обвалять в муке(10 г) и полить сметаной(15 г).

Показано на диеты №№7, 9, 11, 15.

РАЗДЕЛ 14. БЛЮДА С ОТРУБЯМИ

910. Сдобные лепёшки. Отмыть отруби в холодной воде от углеводов, ошпарить в кипятке, варить 30 мин., ещё раз промыть в воде. Повторить операцию, отжать, просушить отруби и пропустить их на мясорубку. Взять 15 г безуглеводистых отрубей, всыпать в кипящую сметану(25 мл). Охладить. Добавить натёртый сыр(100 г), яйцо(1/2 шт.), раствор сахарина(0,06 г), разделать лепёшки.

911. Каша гречневая с отрубями и луком. Сварить гречневую кашу(40 г), спассировать лук(20 г). Отруби(40 г) подрумянить. Смешать кашу и отруби с луком.

Показано на диету №9, рекомендуется при запорах, гипертонической болезни.

912. Хлеб из отрубей. Взять по 150 г муки и отрубей, по 140 мл воды и молока, сахара 5 г, смешать, добавить опару(дрожжи 10 г), дать подняться, внести масло 10 г, сахар, муку, отруби. Замесить тесто, выпечь хлеб.

РАЗДЕЛ 15. БЛЮДА ИЗ СОЕВОГО ТВОРОГА

913. Мясные котлеты с соевым творогом. Мясо и творог, мочёный хлеб, пропустить два раза через мясорубку, выбить. Запанировать в сухарях, поджарить.

Показано блюдо на диету №1(паровые без сухарей), №2(без сухарей), диеты №№11, 15.

Соевый пирог содержит лецитин, 16% белка, 5% жира и 3% углеводов, взять на порцию 50 г, мяса - 74 г, хлеб - 20 г, масла - 10 г, сухарей - 10 г, воды - 20 мл, соли - 1 г.

914. Рисовые котлеты с соевым творогом. Сварить рис(50 г), размолоть на мясорубке творог(50 г), протереть с яйцом(1/5 шт.), маслом(10 г), сахаром(10 г) и корицей(1 г), посолить, сделать котлеты, обсыпать сухарями(10 г) и поджарить.

Показано на диеты №№5, 7, 11, 15.

915. Котлеты из соевого творога с яблоками. Взять соевый творог(100 г), яблоки(70 г), протереть, смешать с корицей(2 г), мукой(10 г), котлеты рбвалять в сухарях(10 г) и поджарить.

Показано на диеты №№7, 11, 15, №2(без сухарей), №5(запечённые).

916.Сладкая паста из соевого творога. Оформить как котлеты, см. №915, в виде пасты, использовать на диеты

№2, 5, 7, 11, 15. Соевый творог - 75 г, сахар, масло - по 10 г, сметана - 20 г, корица - 1г.

РАЗДЕЛ 15. БЛЮДА ИЗ СУХОГО ГЕМАТОГЕНА

917. Печёнка из гематогена. Взять сухой гематоген(25 г), засыпать в холодную воду, растворить, оставить на 15-20 мин., посолить(2 г), изжарить на сковороде с маслом(10 г). Охладить, нарезать ломтями, посыпать сухарями и залить соусом(сметана - 20 г, мука - 10 г, бульон мясной - 50 г, лук репчатый - 20 г), тушить 10 мин.

Рекомендуется блюдо при малокровии, после операции.

918. Омлет из гематогена. Взять сухой порошок гематогена(80 г), развести в 500 мл воды, добавить 30 г соли, сварить на пару. Добавлять в борщи, супы, фарши. Рекомендуется, см. №917.

919. Бисквит из гематогена. Развести гематоген(20 г) в воде(80 мл), взбить в густую массу, добавить сахар(20 г), муку(20 г) и вымесить. Положить массу с форму с маслом, выпечь в духовке. Рекомендуется при малокровии, после операций.

РАЗДЕЛ 16. БЛЮДА ИЗ ПЕЧЕНИ

920. Бутерброд с печенью. Печень(1,5 г) обжарить, протереть сквозь сито с маслом(15 г), смешать с нашинкованным зелёным луком(15 г). Заправить перцем и солью по вкусу, приготовить бутерброд. Рекомендуется при злокачественном малокровии.

921. Салат с печенью. Пропустить 2-3 раза печень(75 г) через мясорубку с частой решёткой, смешать с нашинкованной замаринованной в уксусе капустой(200 г), заправить растительным маслом(20 г), сахаром(10 г) и корицей.

Рекомендуется блюдо при злокачественном малокровии.

922. Клюквенное желе с печенью. Клюкву(60 г) растереть, отжать сок. Выжимки вскипятить с водой, процедить, добавить желатин(4 г), сахар(50 г), клюквенный сырой сок и пропущенную через мясорубку 2-3 раза печень. Смесь сложить в форму и охладить.

Рекомендуется при злокачественном малокровии.

923. Заливной паштет из печени. Печень(125 г) слегка обжарить, пропустить 2-3 раза через мясорубку вместе с пассерованным луком репчатым(30 г), морковью(30 г), выбить и ввести масло((20 г). Сделать котлеты по 2 шт. на порцию.

Вскипятить бульон(100 мл), добавить в него уксус, соль по вкусу, желатин(4 г), охладить, залить котлеты этим соусом.

Рекомендуется при злокачественном малокровии.

РАЗДЕЛ 17. ВИТАМИННЫЕ НАПИТКИ

924. Отвар из плодов шиповника(витамины С и В). Прокипятить 10 мин. сушёные плоды шиповника(10 г), в воде(200

мл), добавить сахар(10 г). Охладить, настоять 3-4 часа.

925. Отвар из пшеничных отрубей(витамин В). Берут пшеничные отруби(200 г), варят в 1 литре воды в течение 1 часа, дважды процеживают. Получится 250 мл слизистого отвара. Из него готовят квас с прибавлением 2 г дрожжей и 10 г сахара на 200 мл воды.

926. Фруктово-овощной напиток. Из кожуры яблок приготовить 200 г отвара, вскипятить его с сахаром(15 г) и цедрой 1/2 апельсина, оставить на 2 часа, процедить и добавить морковный сок(из 40 г моркови) и шпинатный сок(из 20 г шпината).

Напиток содержит витамины С и А в виде каротина.

927. Изюмный отвар. Измельчить 100 г изюма, варить в 150 мл воды, добавить лимонную кислоту по вкусу, отжать сок. Охладить.

928. Картофельный напиток с клюквой(крыжовником). Натереть на тёрке 200 г картофеля и отжать сок в банку, закрыть крышкой и отставить на 1-2 часа для отстоя крахмала. Сок слить и смешать с отжатым клюквенным(или крыжовниковым) соком, полученным от переработки 50 г клюквы и 15 г сахара.

В сок добавить ванилин. Сразу же подавать. Напиток содержит витамин С.

РАЗДЕЛ 18. О ХИМИЧЕСКОМ СОСТАВЕ И КАЛОРИЙНОСТИ ПРОДУКТОВ

Домовитой хозяйке, чтобы постичь искусство приготовления оригинальных блюд, надо знать очень многое.

Особое внимание уделить вопросам сбалансирования рационов питания человека белками(переваренным протеином), жирами, углеводами, витаминами, микрои макроэлементами. При подсчёте питательной ценности съедоьной части продуктов(нетто) ей поможет следующая табдица.

(на 100 г съедобной части)

Наименование продуктов

1

Мясо и мясные продукты

Баранина

Говядина

Ветчина

Колбаса варёная

Курица

Мозги

Печень говяжья

Свинина тощая

Сосиски

Телятина жирная
Телятина тощая
Цыплёнок
Язык говяжий
Яйца
Яичный белок
Яичный желток
Яичный порошок
Рыба и рыбные продукты
Белуга свежая
Икра кетовая
Икра черная зернистая
Икра чёрная паюсная
Карп свежий
Сельдь солёная
Севрюга свежая
Судак свежий
Треска свежая
Щука свежая
Молоко, молочные продукты и жиры
Кефир
Масло сливочное
Масло топлёное
Масло растительное
Масло коровье
Молоко сгущённое
Простокваша
Сливки 20%
Сметана 25%
Сыр 40%
Творог жирный
Творог обезжиренный
Мука, крупа, хлеб и бобовые
Булка городская
Горох(зёрна)
Крупа гречневая
Крупа манная
Крупа овсяная
Крупа перловая ячневая
Макароны, вермишель
Крахмал картофельный
Мука пшеничная 1 сорт
Мука пшеничная 2 сорт
Рис

Пшено
Сухари пшеничные
Хлеб пшеничный 1 сорт
Хлеб пшеничный 2 сорт
Хлеб ржаной
Фрукты и ягоды
Абрикосы свежие
Винные ягоды суш.
Виноград
Груши свежие
Изюм
Клюква
Компот сухой
Лимон
Мандарины
Черника сушёная
Смородина чёрная
Яблоки ссвежие
Овощи, грибы, бахчевые
Арбуз
Бобовые стручки зелёные
Грибы белые сушёные
Дыня
Кабачки
Капуста свежая
Картофель свежий
Лук репчатый
Морковь свежая
Огурцы свежие
Помидоры
Салат
Свёкла
Тыква
Сахар, варенье, мёд, какао
Варенье
Какао
Мёд
Орехи грецкие
Сахар
Шоколад
Содержание в %
белки
2
16,2

19,0
16,2
11,9
19,0
8,6
18,1
20,4
11,4
18,1
19,0
20,4
15,2
12,0
12,0
15,4
49,9
16,1
30,0
25,4
34,2
15,2
18,9
16,3
18,1
16,7
17,9
3,4
0,5
3,3
7,1
3,4
2,9
22,6
14,4
16,8
6,6
15,7
8,8
9,5
9,1
6,3
9,4
0,7
9,4

9,8
6,5
8,4
10,5
6,9
7,1
4,7
0,5
2,5
0,6
0,3
2,5
0,3
1,2
0,5
0,8
3,4
0,4
0,4
0,5
5,2
22,0
0,6
0,5
1,4
1,4
2,0
1,0
0,8
0,8
1,3
1,2
0,8
0,3
20,0
0,3
13,6
5,1
жиры
3
15,3
9,5
31,5
13,6

4,5
8,6
4,1
4,1
17,5
6,8
0,5
2,3
15,8
11,4
27,6
34,2
6,3
12,4
14,2
16,4
3,2
13,2
10,7
0,7
0,4
0,6
3,3
79,3
94,1
94,8
3,5
8,6
3,3
19,0
23,8
20,0
17,1
0,5
2,3
2,2
2,3
0,7
6,0
1,1
0,8
1,0
1,3
0,9

2,3
1,2
0,7
0,8
0,7
1,1
0,9
3,6
18,8
55,6
34,1
углеводы
4
1,2
2,9
0,4
0,5
0,5
0,5
4,2
0,5
4,4
54,9
4,2
3,4
2,5
3,4
1,0
1,0
47,9
50,9
63,4
70,4
61,0
68,4
71,2
80,5
70,0
68,4
72,8
65,4
68,4
47,8
46,6

39,2
11,0
51,0
14,6
11,2
61,0
8,6
51,2
9,3
9,0
34,5
12,1
10,1
7,7
8,8
29,3
9,6
3,9
4,5
19,0
8,9
7,4
2,0
3,2
3,1
8,8
6,5
72,5
38,2
77,2
11,7
98,9
6,5
Кол-во
калорий
5
209
166
359
180
120
115
124
121

212
137
82
105
209
157
51
321
523
124
239
236
293
93
200
167
81
72
79
62
742
875
882
64
334
62
203
243
292
222
77
245
223
317
334
343
317
338
333
335
333
334
324
335

230
228
187
47
230
62
47
260
36
223
40
40
155
53
43
33
57
234
42
18
24
84
45
35
12
17
18
41
30
299
414
318
621
406
549

ГЛАВА XIII. ОРИГИНАЛЬНЫЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТОЛ

929. Украинская юшка по-мыслывски(суп охотничий). Куриные потроха(125 г) сварить до готоаности. Добавить в бульон пшено(30 г), кубики картофеля(100 г), спасерованные коренья, шпик(15 г) и лук(15 г), доварить. Положить лавровый лист, перец, морковь(20 г), петрушку(корень 8 г), прокипятить. Посыпать зеленью петрушки.

930. Капустняк запорожский. Стушить кислую капусту(150 г) с жиром(1/2 ст. ложки). Обжарить соломку из моркови(20 г),

петрушки(10 г), пастернака(10 г), сельдерея(10 г) и лука(1/4 луковицы). Шпиг(сало) - 10 граммов пропустить на мясорубке и истолочь с луком, пшеном(1/2 ст. ложки), зеленью петрушки(5 г).

В бульон положить кубики картофеля(25 г), сварить до готовности. Добавляют капусту, лук с пшеном, специи и пряности и кипятят 5-10 минут. В готовое блюдо кладут варюную свинину, сметану(1 стол. ложку) и посыпают зеленью. Можно добавить варёных сушёных грибов(15 г).

931. Крученики волынские. Мясо говяжье(125 г) нарезать тонкими ломтиками, отбить и посыпать солью и толчёным чёрным перцем. На каждый кусочек мяса уложить тушёную капусту(всего 240 г), завернуть, запанировать в муке и обжарить. Затем их уложить в сотейник, покрыть каждый крученик(рулетик) шпигом(25 г), залить мясным бульоном и тушить до готовности.

932. Пампушки с чесноком. Приготовить пшеничное тесто(мука - 80 г, вода - 35 мл, дрожжи - 2,5 г, постное масло - 2 г). Испечь небольшие круглые высокие булочки - пампушки. За 15 мин. перед подачей на стол смочить их в соусе(чеснок - 5 г, постное масло - 5 г, соль - 1 г, вода 20 мл).

933. Суп грибной с ушками белорусский. Из варёных грибов приготовить фарш, а из отвара и части муки(20 г) - пюреобразный суп, заправить уксусом. Замесить крутое тесто из муки(45 г) и сделать ушки с фаршем(как пельмени), обжарить их в постном масле(15 г). Положить их в блюдо с супом, подавать.

934. Мачанка. Взять ребрину свиньи(барана) - 130 г, обжарить и стушить. Из бульона приготовить соус с луком(30 г), петрушкой(20 г) и сметаной(20 г). Положить в соус мясо с рёбрышками, прокипятить. Огарнировать тушёным картофелем(250 г) и крестьянской домашней колбасой(30 г).

935. Белорусская копытка. Сырой картофель натереть на тёрке(225 г), добавить соль, соду(1 г), пшеничную муку(20 г),перемешать. Раскатать тесто на полоски, разрезать на кусочки(20-30 мм), выпечь в духовке. Перед подачей на стол погрузить их на 10-15 мин. в кипящий бульон(100 мл) и подать с жареным луком(15 г) и салом(шпигом) - 20 г.

936. Суюк-ош(узбецкий суп). Изрубить и обжарить говядину(80 г) в маргарине(10 г) с луком(25 г) и морковью(8 г). Залить бульоном, положить лапшу(40-60 г), картофель(70 г), перец и варить до готовности. При подаче добавить в суп кислое молоко(30 г).

937. Кифта-шурпа. Баранину(70 г) дважды пропустить через мясорубку, заправить солью, перцем, яйцом(10 г), варёным рисом(20 г) и разделать на кифта - сардельки(1-2 шт. на порцию). Сварить их в бульоне с картофелем(75 г), спассерованные

морковь(125 г), варёный горох(20 г), лук(25 г), помидоры(40 г).

938. Плов по-бухарски.Баранину(120 г) сварить крупными кусками, добавить рис(120 г), соломку спассерованной моркови(120 г), репчатый лук(35 г), изюм(кишмиш) - 40 г и варить. Когда рис сварится, добавить горячее курдючное сало, размешать и полодить рядами, вперемешку с варёным мясом, нарезанным тонкими ломтиками.

940. Самса. Скатать из крутого теста лепёшки, положить на них фарш(баранина - 35 г, сало курдючное - 7 г, лук - 35 г, соль, перец), добавить кусочек курдючного сала(10 г) и сделать треугольные пирожки. Наклеить на стенки тандыра(или в печи), сбрызнутьводой и закрыть тандыр(печь). Подержать в печи 20-30 мин.

941. Солянка по-казахски. Спассеровать лук(40 г) на масле сливочном(15 г) с томат-пюре(25 г). Отварить солёные огурцы(кубиками) - 40 г, положить их в лук, добавить варёное мясо(говядина - 40 г), язык(40 г), баранью колбасу(25 г) и конскую колбасу - казы(25 г). Всё это залить бульоном, положить соль, перец, лавровый илст и варить 5-10 мин. Подать с горячими заварными клёцками со сметаной.

942. Бастурме по-казахски. Баранину(корейку - 240 г) нарезать по 2-3 куска на порцию, отбить, посолить, посыпать перцем, добавить кружочки лука(60 г), залить уксусом(20 мл) и мариновать 3-4 часа на холоде.

На середину пластов мяса положить дольки свежих и солёных красных помидоров(60 г) и лук(60 г), с которым мариновалось мясо. Мясо свернуть трубочкой в виде колбаски. Надеть на шпажку колбаску, целый помидор и жарить над горящими углями, поливая мясо жиром(5 г бараньего сала). Подать с зелёным луком(20 г).

943. Бауосак. Приготовить кислое тесто(мука 75 г, дрожжи и соль по 1 г, сахар - 5 г, комбижир животный - 15 г). Раскатать из него колбаски, нарезать на кусочки(по 15 г), закатать шарики и жарить в жире.

944. Суп из красного либио(фасоли) по-грузински. В сваренную фасоль(100 г) добавить репчатый лук(20 г), чеснок(20 г), прокипятить и процедить. Фасоль протереть, постепенно добавляя отвар. Заправить толчёными орехами(30 г), уксусом(10 г), перцем, зеленью(укроп, кинза, петрушка).

945. Купаты. Сырую свинину(260 г) пропустить через мясорубку, добавить рубленный лук(25 г), чеснок(2 г), корицу, гвоздику, гранат(10 г) или барбарис в зёрнах(15 г), тмин и перец. Этимфаршем начинить свиные кишки(5 г), придать им форму подковы, жарить над углями.

946. Джонджоли. В маринованные джонджоли(140 г) добавить лук(25 г), растительное масло(10 г), уксус(5 мл).

947. Мчади(кукурузная лепёшка. Сделать из муки(100 г) круглые лепёшки, выпечь в духовке.

948. Пити(азербайджанский суп). Грудинку баранины(117 г) варить в течение 30-40 мин. в горшке вместе с заиоченным горохом(20 г). Добавить сырой лук(15 г), специи, картофель(110 г), алычу сушёную(10 г), курдючное сало(20 г), настой шафрана(0,1 г) или томат-пюре(10 г), или помидоры сежие(50 г). Доварить.

949. Бозартма из баранины. Куски баранины(145 г) обжарить, стушить с поджаренными помидорами(80 г), луком(35 г), алычой(15 г), зеленью(кинза, укроп, мята(40 г)). Подать, положить сверхуломтик лимона.

950. Ярпах долмасы(голубцы с виноградными листьями).Сырую баранину(75 г) пропустить вместе с луком(15 г) через мясорубку, добавить соль, перец, зелень, рис(20 г), перемешать. Завернуть фарш в ошпаренные виноградные листья, положить в горшок, залить бульоном, добавить бараний жир(20 г), корицу(0,2 г), кинзу, зелень мяты и укропа(12 г), перец, стушить.Подать, полив соком, а мацони(соус), смешанное с толчёной корицей, подать отдельно.

951. Борщок литовский с ушками. Борщок сварить со свёклой и кореньями. Процедить. Подать с ушками, фаршированными грибным фаршем и луком. Говядина для оттяжки - 32 г, кости - 100 г, морковь - 10 г, петрушка и сельдерей - по 5 г, свёкла - 75 г, лук - 10 г, уксус - 8 мл. Для фарша: грибы сушёные(20 г), лук(40 г), маргарин(10 г, мука пшеничная(50 г), яйца - 5 шт.

952. Меджётою винётиняй(зразы охотничьи). Говядину(110 г) пропустить через мясорубку, заправить солью и перцем, сформировать лепёшку, которые заправить фаршем(сосикок - 20 г, грибы сушёные - 10 г, копчёная свинина 15 г, лук жареный - 10 г). Изжарить, подать с соусом и гарниром картофелем(150 г).

953. Жемайчю блинай(блины). Варёный картофель(240 г) протереть, добавить соль, яйца(15 г). Из варёного мяса(80 г) приготовить фарш с луком(5 г) и перцем. Сделать биточки, начинить их фаршем и жарить. Подать со сливочным маслом(15 г).

954. Хлебный суп по-латышски. Поджарить ржаные сухари(15 г), залить кипятком на 25-20 мин. и протереть сквозь сито вместе с отваром. Добавить изюм(сухофрукты) - 30 г, сахар - 60 г, корицу - 0,02 г, ломтики яблок - 45 г, протёртую клюкву - 15 г и прокипятить 5-10 мин. Суп охладить и подать со взбитыми сливками(30 г).

955. Земниеку брокастис(крестьянский завтрак). Свинину(30 г), говядину(40 г) и колбасу(30 г) обжарить с копчёным шпигом(30 г) и луком(50 г). Варёный картофель(160 г) нарезать ломтиками и обжарить. Всё это уложить на сковороду, залить яйцами(15 г), смешанными с молоком(25 г) и солью. Запечь в духовке. Огарнировать с огурцами(25 г), помидорами(25 г) и зеленью.

956. Капсад мульги(эстонский суп). Малосольную свинину(125 г) или шпиг(40 г) положить в кастрюлю слоями скислой капустой(140 г). Заправить её репчатым луком(10 г), сахаром(2 г), пересыпать ячменной крупой(20 г), положить специи(перец, лист лавра), залить водой и варить до готовности.

Подать с отварным картофелем.

957. Суп с пивом. Молоко(125 мл) вскипятить, яйца(20 г) взбить с сахаром(15 г, смешать с пивом(60 мл) и прибавить к горячему молоку. Нарезать кубиками пшеничный хлеб(10 г) и залить его супом. Подавать холодным к сладостям.

958. Свиные ножки с горохом. Ножки(225 г) сварить в воде с перцем, отдельно отварить горох(100 г). Ножки положить на блюдо, огарнировать горохом, полить свиным жиром(5 г).

959. Замэ де пасэре(молдавский суп). Сварить грудинку или курицу(100 г или 70 г), нарезать на куски. А в кипящий бульон положить фасоль или рис(60 или 20 г). Добавить спассерованные коренья(морковь - 40 г, петрушка - 20 г), соль, перец, лист лавра. За 20 мин. до отпуска влить квас(200 мл) и дать прокипеть. При подаче на стол положить мясо, зелень петрушки, укропа и травы(чимбру).

960. Мититей(говядина на рашпере). Говядину(110 г) пропустить через мясорубку. Добавить соль, красный перец, питьевую соду(1 г), чеснок(0,5 г), перемешать и выбить. Сформировать колбаски(сардельки) по 2 шт. на порцию и жарить на рашпере. Полить томатным соусом. Огарнировать помидорами(75 г) и огурцами(75 г).

961. Пеште куможде́й(отварной судак или морена с чесноком). Отварное филе судака(125 г) полить густым рыбным бульоном с толчёным чесноком(2 г) и специями. Огарнировать с отварным картофелем(155 г).

962. Плэчинтэ молдовеняскэ(пирог по-молдавски). Пресное тесто(75 г) раскатать, положить на него фарш, защипать края, смазать яйцом и выпечь. Фарш приготовить из варёного картофеля(75 г), яиц(5 г), брынзы(30 г), лука(10 г). После мясорубки в фарш добавить соль, размешать. Так же готовится пирог с фаршем из кислой капусты, вишен или черешен.

963. Бешбармак по-киргизски. Баранину(155 г на порцию)

уварить с солью и перцем. Нарезать тонкими ломтиками шириной 5 мм и длиной 50 мм. Пресное тесто(80 г) тонко раскатать и нарезать в виде продолговатых прямоугольников, отварить в бульоне и соединить с бараниной и луком(30 г), нарезанным кольцами и припущенным(прокипячённым) в бульоне. Добавить соль и перец. Подать к блюду бульон в пиалах.

964. Шорпо(ауп). Баранину(170 г) нарубить кусочками с костью, посыпать солью и перцем(0,5 г), положить в котёл с бараньим жиром(30 г) и подрумянить на плите. Добавить кольца лука(20 г), свежие помидоры(45 г). После этого влить воду(300 мл на порцию), дать прокипеть 5-10 мин, положить кубики картофеля(165 г) и варить до готовности под крышкой. Посыпать зеленью, подавать.

965. Самса. Приготовить пресное тесто(мука - 80 г, вода - 30 мл) и фарш из кусочков сырой баранины(75 г), лука(50 г), перца(0,5 г), жира(бараний топлёный - 3 г). Сформировать пирожки и выпекать в тандыре(круглая печь в земле).

966. Угро(таджикское блюдо). В кипящий бульон положить горох(25 г), уварить 40 мин., добавить картофель(75 г), прокипятить, положить в суп лапшу(40 г), соломку пассерованных кореньев(см. №959), репчатый лук(35 г), томат-пюре(15 г), соль, пкрец и варить до готовности.

Подать с куском мяса, заправив кислым молоком(40 г).

967. Нарын(суп). Копчёную и свежую баранину(35 и 40 г), баранье сало(курдючное - 10 г) и казы(конская колбаса - 40 г) отварить до готовности. Затем нарезать соломкой. Отварить лапшу(100 г) в подсоленной воде. В блюдо положить мясо, сало, казы, лапшу и пассерованный лук(30 г), посыпать перцем и залить горячим бульоном.

968. Тухумбарак. Раскатать пресное тесто(муки - 100 г, молока - 25 г) на полоски длиной 20 см, шириной 8 см. Сложить их вдвое по длине(10:8 см), защипать с двух сторон в виде мешочков, которые наполнить фаршем и защипать с третьей стороны. Отварить в подсоленной воде. Для фарша пассеруют лук(15 г) в топлёном масле(50 г), затем охладить и добавить крутые яйца(3 шт.). К тухумбараку подать сметану(20 г на порцию).

969. Базбаш ереванский(суп). Сварить на мясном бульоне горох(30 г), добавить ломтики яблок(20 г), томат-пюре(10 г),перец красный стручковый, куски варёной баранины(80 г) и варить ещё 10 мин.

970. Измири кюфта. Говядину(135 г) пропустить два раза через мясорубку, заправить сырым желтком, солью, красным и чёрным перцем, измельчённым луком(20 г),

запанировать(обвалять) в муке(5 г) и разделать на шарики(диаметр 10 мм) по 5 шт. на порцию. Шарики залить томатным соусом на мясном бульоне(томата 20 г) и поставить на слабый огонь. При подаче посыпать красным перцем и зеленью.

971. Карси хоровац(армянский шашлык типа"Арарат"). Мякоть жирной баранины(300 г) нарезать на куски толщиой 4 см, посыпать перцем, солью, измельчённым луком(50 г), добавить лимонную кислоту(0,2 г) и коньяк или водку(10 мл), сушёную зелень(укроп, мята, кинза, если есть кардамон, всего 3 г) и поставить на 6-7 часов для маринования. Маринованное мясо нанизать на шпажку, чтобы они чередовались с кусками сала(20 г) и жарить на мангале, периодически повёртывая шпажку, расположенную вертикально.

При подаче на стол огарнировать шпажку кружками репчатого лука, зеленью. Можно маринованное мясо и сало чередовать с кружками красных помидоров, лука, лимона. Шашлыки подаются в специальным металлическом блюде с бортами. 5 шпажек с шашлыком ставятся вертикально, шалашом конусом. Наверх шпажек одевается конусовидная салфетка(см. фото).

972. Борани из овощей. Картофель(150 г), баклажаны(120 г), лук репчатый(15 г) нарезать кубиками, обжарить на топлёном масле(30 г), а затем положить помидоры(80 г), разрезанные на 4 части, перец сладкий(20 г) и сварить. Посыпать зеленью.

973. Майаорокка(суп с сущиком по-карело-фински). В кипящую воду положить дольки картофеля(150 г) и лука(25 г), когда закипит, добавить сущик(мелкая сушёная рыба), лавровый лист и перец, доварить до готовности.

974. Калалаатикко. Ломтики сырого картофеля(150 г) положить ровным слоем на сковороду, а на неё тонкие ломти сельди свежей(40 г), посыпать рубленным луком(20 г), полить маслом постным(10 г) и запечь. Затем рыбу залить сырым яйцрм, смешанным с молоком(10:25 7) и тушить до готовности.

975. Перунайпирайта(картофельные пироги). Варёный картофель(75 г) размять, добавить муку(18 г), соль и разделать лепёшки. На середину лепёшки положить пшённую кашу, придать пирогу форму полукруга, смазать маслом и запечь.

976. Колобы толоконные. Кислое тесто(мука ржаная 30 г, закваска 10 г, вода 10 г) разделать на лепёшки толщиной 10 мм.

Простокваш(20 мл) смешать с толокном(20 г), выдержать 15-20 мин, добавить яйцо 5 г. Фарш уложить на лепёшки, смазать сметаной(10 г) и запечь.

977. Брусника с толокном. Бруснику(100 г) вымыть, истолочь и смешать с толокном(50 г) и сахаром(50 г).

ГЛАВА XIV. МОРСКОЙ СТОЛ ИЗ ДАРОВ МОРЯ

РАЗДЕЛ 1. ДАРЫ МОРЯ

Наша планета на три четверти покрыта водой. 45 миллиардов тонн ценных запасов продуктов дают человечеству моря и океаны.

Кроме рыбы море поставляет на стол человеку: морскую капусту, водоросли, гребешок, мидии, трепанги, кальмары, креветки, устрицы, осьминогов, ежей и медвежат. Польский учёный Демель называет море "естественным заводом", способным дать миру двенадцать процеттов необходимого белка.

В морской капусте, водорослях, планктоне, морских животных содержатся основные аминокислоты, минеральные соли, микрои макроэлементы(см. таблицы №№1,2,3).

Таблица 1

Содержание аминокислот в мясе беспозвоночных(зарубежные данные), цитировано по Б.В.Зикееву, 1952(в % на сухой белок)

Таблица 2

Питательная ценность морских беспозвоночных животных(в процентах)

Таблица 3

Содержание минеральных веществ(мг на сырой вес)

Из морских беспозвоночных животных, растений, планктона опытные домовитые хозяйки готовят вкусные питательные салаты, гарниры, заливные, желе, соусы, борщи и супы, вторые блюда, маринады, мучные блюда.

РАЗДЕЛ 2. ДАРЫ МОРЯ НА СТОЛ

978. Устрицы. Взять дюжину устриц, вскрыть раковины, снять мелкую створку и красиво выложить на блюдо. Огарнировать салатом из морской капусты, водорослей. На нежное, остро-пряное мясо устриц выжать 5-6 капель лимона. Подавать на стол.

979. Морской гребешок с гарниром из картофеля, овощей и лимона. Сварить в селёной воде мясо морского гребешка(400 г) с перцем, кореньями(морковь - 1-2 шт., петрушка - 1 шт.,зелёный горошек - 3-4 ложки, лук зелёный - 50 г, салатной заправки - 1/4 стакана), кубиками картофеля(из 8-9 шт.), 1 яйцо, масло растительное(1-2 ложки), кружочки из 1 лимона. Мясо ребешка нарежьте полосками, огарнируйте кубиками овощей, зелёным горошком, зелёным луком и сельдереем, зелёными огурцами.

980. Морской гребешок заливной. Нарежьте кружочками варёный гребешок(500 г). Выложите его на блюдо с промежутками, которые заполните кружочками-звёздочками варёной моркови(1-2 шт.), положите 3-4 дольки 1 лимона. Залейте мясо желе слоем 10-15 мм и остудите. Затем нарежьте гофрированным приспособлением на порции. Подать соус с хреном. Желатин 10 г, 1/2 шт. белка развести 2 стак. горячего

мясного(рыбного) бульона, прокипятить, процедить. В бульон на желе добавьте лист лавра, перец душистый, кардамон, белые коренья. Блюдо посыпать зеленью петрушки.

981. Борщ с фрикадельками из морского гребешка. Приготовить борщ как обычно(см. №642), только в мясном бульоне отварить 300-400 г морского гребешка. Приготовить фрикадельки(пропустить через мясорубку 150-200 г варёного и сырого гребешка с луком - 1-2 шт., добавить соль, перец, 1/2 яйца и перемешать, разделать в форме небольших шариков). Отварите в бульоне или в воде. В тарелку с борщом положите фрикадельки, сметану - 4 стол. ложки, зелень петрушки и укропа.

982. Солянка с морским гребешком. Сделайте поджарку с кольцами лука(3-4 шт.) на жиру(или 2 стол. ложки топлёного масла), с томат-пастой(1-2 стол. ложки). Солёные огурцы(3-4 шт.) разрежьте на набольшие кусочки. Подготовьте каперсы(1 стол. ложку), маслины(4-6 шт.), мясо гребешка(200 300 г).

Гребешок отварить с солью, перцем, белыми кореньми и пряностями как обычно(10 мин.), нарезать мясо полосками. В бульон положите лук, огурцы, каперсы, соль, специи и доварите в течение 5-10 мин. Заправьте сметаной(4-6 стол. ложек) и прокипятить.

В тарелку с солянкой положить мясо гребешка, маслины, ломтик лимона, зелень петрушки.

983. Плов из гребешка. Обжарьте подсоленные кубики морского гребешка(300 400 г) с луком(2-3 шт.), морковью(2-3 шт), томат-пастой(1-2 стол. ложки), маслом топлёным(3-4 стол. ложки). Рис сварить до полуготовности(1 стакан). Гребешок, овощи, рис, перец, коренья уложите слоями в кастрюлю и тушите до готовности на слабом огне. Блюдо огарнировать свежими помидорами, веточкой петрушки или маринованными фруктами.

984. Перец, фаршированный морским гребешком. Взять 8-10 шт. сладкого перца, вынуть семенные камеры, ошпарить и заполнить фаршем(400 г гребешка, рис 1/4 стак. 2-3 шт. луковицы, 2 стол. ложки топлёного масла, 1-2 стол. ложки обжаренной в жире томат-пасты, смешать, сделать фарш). Перец с гребешком тушить в солёной воде с перцем в течение 15-20 мин. Перед отпуском положить сметану(100 г). Блюдо полить собственным соусом, посыпать зеленью.

985.Зразы картофельные с гребешком. Взять варёные: картофель(8-10 шт.), лук(2-3 шт.), масло топлёное(2 стол. ложки), 1 яйцо, перец, соль, всё истолочь, сделать лепёшку. На середину лепёшки положите фарш из гребешка(400 г на порцию), обжаренный лук и зелень петрушки. Сформировать зразы в виде шариков, обваляйте в сухарях(1-2 стол. ложки). Поджарить.

Полить маслом.

986. Креветки заливные. Креветки(400-500 г) отварите, очистите от панциря, нарежьте кусочками. На блюдо налейте немного желе, остудите и положите мясо креветок. Сверху украсьте цветами, кубиками, шариками из варёных овощей, картофеля, зеленью петрушки, кусочками лимона и залейте желе, остудите. Кблюду подать соус, хрен с уксусом или соус-майонез.

987. Суп с клёцками и креветками. Варить креветки(200-300 г) в солёном кипятке 3-4 мин. Очистите их от панциря, мясо нарезать кусочками. Коренья(1-2 шт. моркови, 1 шт. петрушки, 1-2 шт. луковицы) обжарить с маслом сливочным(1-2 стол. ложки). В бульон положить клёцки(1/2 стак. муки, 1 стол. ложка масла сливочного, 1 йяцо, 3/4 стак. воды). В тарелку налить бульон, положить мясо креветок и зелень петрушки и укропа.

988. Ботвинья с креветками. Нарежьте на кусочки варёные креветки(200-300 г). Варёный шпинат(200 г), щавель(200 г) протереть через сито. В пюре добавить соль, сахар по вкусу и развести хлебным квасом(1-1,5 л). Нарежьте огурцы свежие(1-2 шт.) соломкой, зелёный лук(50-100 г) измельчите.

Вместе с супом подайте креветки с гарниром из свежих огурцов, зелёного лука, хрена(2-3 чайной ложки) и укропа.

989. Креветки, жаренные фри. Измельчённое, варёное мясо креветок(500-600 г) посыпьте перцем, солью, обваляйте в муке, смочите 1 яйцом и подрумяньте в масле постном(2-3 стол. ложки). На 1 л воды кладут 1-1,5 стол. ложки соли. Подайте со сливочным маслом, посыпьте зеленью или с соусом-майонез. Блюдо огарнировать жареным картофелем и зелёным горошком.

990. Салат из кукурузы с мидиями. В подготовленное мясо мидий(100-200 г) добавьте зёрна консервированной кукурузы(1 бану),лук(50 г), ломтики отварного картофеля(3-4 шт.), заправьте постным маслом(2-3 стол. ложки), уксусом с сахаром, солью и перцем. Посыпать рубленым яйцом и зеленью.

991. Мидии с фасолью в томате. Измельчить мясо варёных мидий(200-250 г), сварить фасоль(1 стакан).1-2 луковицы обжарить в масле постном(2-3 стол. ложки). Добавьте томат-пасту(1-2 стол. ложки), чеснок, соль, сахар и бульон от мидий. Смешайте томат, мидии, приправы. Блюдо подать в охлаждённом виде.

992. Щи по-уральски с мидиями. Обжарьте варюные мидии(100-150 г) в жире с 1-2 шт. моркови, 1 шт. петрушки, 1-2 шт. луковицы. В бульоне отварить пшено(рис) - 2-3 стол. ложки, затем добавить тушёную капусту(с бульоном и томатом) - 200-300 г и варить до готовности. Положить мидии, лук, коренья и прокипятить 5-10 мин. За 5 мин. до отпуска положить соль,

специи и растёртый чеснок. Щиподать с 4 ложками сметаны и зеленью(петрушка, укроп).

993. Жаркое из мидий. Сварить в течение 15-20 мин. мидии(200-300 г) в стакане молока с луком(3-4 шт.), душистым перцем, лавровым листом. Мидии разрежьте пополам, посыпьте солью, перцем, обваляйте в муке и обжарьте.

В конце обжаривания добавьте 1 луковицу, томат-пасту(1-2 стол. ложки),разведённую бульоном, растёртый чеснок, специи, зелень. Доведите до кипения и тушите 5-7 мин. Огарнировать жареным картофелем и петрушкой.

994. Котлеты из мидий. Пропустить варёные мидии(250-300 г) с мочёными сухарями(80 г) через мясорубку, добавьте обжаренный лук(1-2 шт.), яйцо(1 шт.), соль, перец, сформировать котлеты. Обжарьте их в постном масле(2-3 стол. ложки). Огарнировать картофельным пюре, гречневой кашей и тушёной капустой, мидии посыпать петрушкой, полить маслом.

995. Винегрет с кальмарами. Нарезать варёные кальмары(150-200 г) соломкой, отваренные картофель(3-4 шт.), морковь и свёклу(по 2-3 шт.), солёные огурцы(1-2 шт.), лук(50-100 г). Перемешать, добавить соль, перец, сахар, растительное масло и уксус(3%) - по 1-2 стол. ложки. Хорошо перемешать. Посыпать зелёным луком, сельдереем, петрушкой, эстрагоном и украсить кольцами репчатого лука.

996. Редька с кальмарами. Варёные кальмары(150-200 г) и свежую редьку(1-2 шт.)(отдельно) нашинкуйте соломкой, заправьте маслом постным(1-2 стол. ложки), солью и уксусом(1-2 стол. ложки).Всё перемешать, посыпать петрушкой.

997. Борщ с кальмарами. Сварить борщ(см. 642) и добавить в него кубики варёного мса кальмаров(200-300 г). Солью и сахаром заправьте по вкусу, добавьте тёртый чеснок, зелень. Подавать со сметаной(4 стол. ложки).

998. Кальмары, жаренные в сухарях. Нарежьте ломтиками варёные кальмары(400-500 г), посыпьте солью, перцем, обваляйте в муке, смочите в 1 яйце, спанируйте с сухарях(2-3 стол. ложки). Обжарить с обеих сторон с корочкой. Огарнировать блюдо брусочками(звёздочками) жареного картофеля, полить сливочным маслом, посыпать зеленью петрушки.

999. Каьмары, запечённые в сметане с гречневой кашей. Кальмары(400-500 г) отварите в 1 л воды с 15 г соли в течение 3-5 мин. Нарежьте ломтиками и обжарьте в масле постном(2 стол. ложки) вместе с луком(2-3 шт.), затем добавить соль, перец. Сварить гречневую кашу(200 г крупы), приготовить сметанный соус(200 мл сметаны, 1-2 чайной ложки поджаренной муки в 2-3 ложках сливочного масла, соль, перец) и варить 3-5 мин.

Уложите кашу на смазанный маслом сотейник, сверху неё - кусочки кальмаров, залейте сметанным соусом, посыпьте тёртым сыром(20 г) и поставьте в духовку. Готовое блюдо нарезать на куски(порции).

1000. Фрикадельки"Морская звезда" их кальмаров заливные. Подготовить кальмары(150-200 г)(см. №999). Соедините их с филе трески(150-200 г), замоченным хлебом(50 г), луком(3-4 шт.) и пропустите на мясорубку. В массу положить пшеничную муку(1 чайн. ложка), яйцо(1 шт.), соль, перец, сахар и сформировать фрикадельки(с грецкий орех). В кастрюлю положите коренья(1 луковицу с кожицей, очищенную свёклу(1 шт.), морковь(2-3 шт.), петрушку(1 шт.), влейте 2-2 1/2 стак. воды, добавьте соль, перц и варите 40-45 мин. Отвар процедить. Фрикадельки залить отваром(3-4 см) и варить при слабом кипении 50-60 мин. В бульон добавить желатин(10 г) и приготовить желе. Фрикадельки в виде морской звезды удожить на блюдо, украсить звёздочками варёной моркови,зеленью петрушки, 5-6 маслинами и 6-8 ягодами кизила, залить желе. Охладить. К блюду подать хрен.

1001. Трепанги под майонезом с корнишонами. Сушёные трепанги(50-60 г) выдержать в холодной воде 24-30 часов, меняя 2-3-раза воду. Подготовить их и варить 2-3 часа. Нарежьте мелкими кубиками. Корнишоны(небольшие солёные огурчики - до 50 мм) - 8-10 шт., измельчите, положите соус майонез, соус южный, трепанги и всё перемешайте. Посыпать нашинкованным зелёным луком.

1002. Винегрет с трепангами. Подготовить трепанги(см. №1001) и винегрет(см. №995), соединить, размешать, заправить солью, перцем, постным маслом(2-3 стол. ложки). Летом добавить красные помидоры и салат. Винегрет украсить листьями салата, кольцами репчатого лука или крошкой зелёного лука.

1003. Солянка рыбная с трепангами. Обжарьте лук(2-3 шт.) с томатом(1-2 стол. ложки) в масле(2 стол. ложки). Солёные огурцы(1-2 шт.) нарежьте кубиками 2-3 мм, подготовьте аперсы(1 стол. ложка), 4-6 шт. маслин. Нарежьте кружочками 1 лимон. Филе морского окуня(200-250 г) сварите с кореньями и специями. Варёные трепанги нарежьте ломтиками. В рыбный бульон положите лук, огурцы, каперсы, трепанги, соль и варите 10-15 мин.

Перед отпуском заправьте солянку сметаной(4-6 чайн. ложек) и прокипятите. В тарелку положите кусок рыбы, маслины, кружки лимона и зелень петрушки, залейте бульоном.

1004. Трепанги,тушённые со свининой. Нарежьте варёные трепанги ломтиками(70 г), свинину(250-300 г), изжарьте, посолите, посыпьте чесноком(1 головка), зелёным луком(50 г),

ещё прожарьте 4-5 мин. Затем добавьте трепанги, поджаренную 1 чайн. ложку муки и тушите 5-10 мин. В блюдо положите свинину, трепанги и полейте соусом из свинины.Огарнировать гречневой кашей.

1005. Плов из трепангов. Варёные трепанги(120 г) измельчить. Морковь(2-3 шт.), лук(3-4-шт.) нашинкуйте и обжарьте в масле(3-4 ст. муки). Овощи и трепанги положить в горшок(большой сотейник), добавить соль, перец, рис(1 стакан), 2,5 стак. горячей воды, перемешать и варить до загустения. Затем посуду накрыть крышкой и тушить в духовке 40-50 мин. Подать с зелёным луком или кольцами репчатого лука.

1006. Салат дальневосточный из морской капусты. Нашинковать маринованную морскую капусту(100-150 г) и залить маринадом на 8-10 часов(вода - 2-3 стакана, сахар, соль, уксус, гвоздика, лавровый лист по вкусу). Смешайте её с белокочанной квашеной капустой(100-150 г), отварным картофелем(3-4 шт.), репчатым луком(1-2 шт.). Всё соедините, размешайте, посолите полейте постным маслом(2-3 стол. ложки). Выложить салат пирамидой в салатник и посыпать петрушкой.

1007. Суп сахалинский. Обжарить ломти филея свинины(300-400 г), положить отварную морскую капусту(слить отвар 2 раза) и жарить ещё 10 мин. Из костей сварите бульон №1 с кореньями. В бульон положите картофеля(5-6 шт.), капусту, обжаренный лук(1-2 шт.), морковь(2-3 шт.), соль и варите 10-15 мин. Положить в тарелку зелень петрушки(50 г), сметану(4 чайных ложки), залить бульоном.

1008. Щи морские. Готовить так же, как и №1007, только некласть картофель, а щи посыпать зелёным луком(50 г).

1009. Свинина, тушённая с морской капустой. Трёхкратным способом отварите морскую капусту(100-150 г), нашинкуйте её соломкой, добавьте соломку белокачанной капусты(150-200 г), морковь(1-2 шт.), лук(1-2 шт.), обжаренную свинину(300-400 г), томат-пасту(1 стол. ложку), соль, специи, немного бульона и тушить до готовности.

В конце заправить сахаром(1-2 чайн. ложки) и уксусом 3%(1-2 стол.ложки). Это блюдо можно готовить с ветчиной, колбасой. Блюдо посыпать зелёным луком.

1010. Рулет мясной с яйцом и морской капустой. Приготовить котлетную массу(говядина 400-500 г, морская капуста отварная - 100 г, хлеб пшеничный - 50 г, молоко - 1/2 стакана, пропустить через мясорубку, добавить соль, перец), сделать котлеты, запанировать их в сухарях, обжарить. Огарнировать жареным картофелем, солёными огурцами, салатом из свежих помидоров

1011. Запеканка из морской капусты. Отварную морскую капусту 100-150 г и белокачанную капусту(300-400 г) нарежьте в виде лапши. Положить их в кастрюлю, добавить манной крупы(1/4 стакана), размешать и кипятить 10-15 мин. на слабом огне. Затем остудите её до +40-50 С, добавьте 1 сырое яйцо, перемешайте и выложите ровным слоем в сотейник, смазанный жиром с сухарями.

Сверху посыпьте тёртым сыром(50 г), сухарями молотыми(2-3 стол. ложки), полейте маслом и запекайте в духовке. Порезать на куски и полить сметаной(2-3 стол.ложки).

ГЛАВА XV. ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД

РАЗДЕЛ 1. ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД

Высоким чувством ответственности за офрмление блюд должна обладать домовитая хозяйка.

Праздничные обеды, юбилейные банкеты отличаютсяособой торжественностью,престижностью, красиво убранными цветами, привлекательно оформленными блюдами. Стол должен быть убран без нагромождений и излишеств.

Часть кушаний - желе, пудинги, торты, бутерброды с икрой, фрукты, а также цветы должны быть приподняты над плоскостью стола.

Это достигается постаментами(болванки из дерева), сооружениями из теста, хлеба, картофельного пюре, заварного охлаждённого теста, льда, прозрачного студня-желе.

Постаменты устанавливают на блюдо и на них укладывают заливного поросёнка, фаршированную рыбу, ростбиф, птицу, дичь, торты,желе, пудинги.

1012. Бордюрное тесто заварное. Из него приготовляют бордюрные полоски с вырезанным орнаментом в виде кружев. Нагреть в кастрюле 2 л воды с 0,4 кг бараньего жира, засыпать пшеничной мукой(2,5 кг) и, помешивая, проварить на слабом огне 5-8 мин.

Заварное тесто выложить на стол, обвалять крахмалом, вымесить и раскатать в ионкий пласт. Затем тестом обтянуть модель, вазу, постамент, вырезать полоски, на них нарезать грани под хрусталь, вензеля, звёзды, листья, орнамент, кружева т. п. Прикрепляется это тесто к модели кляром.

1013. Постамент из картофельного пюре. Протереть пюре. На 1кг добавить 50 г топлёного говяжьего или бараньего жира и 1 сырое яйцо, перемешать. Придать форму усечённого конуса, пирамиды, круга, квадрата и т. д. и охладить. Вырезать на нём терраски, грани, уступы, рисунки, узоры. Затем смазать его яичным желтком и запечь в духовке.

1014. Постамент из хлеба. С чёрствой буханки хлеба срезать

корку, а с мякиша вырезать болванку(модель) - прямоугольник, куб, круг. Смазать кляром, обтянуть бордюрным тестом. Украсить цветами, кушаньем. На нём можно нарезать грани под хрусталь, выдавить узоры, цветы.

1015. Постамент из риса. Сварить 2 кг риса в 2,5 л воды, пока вся вода не выкипит, а затем тушить в духовке. Сразу же горячим пропустить через мясорубку, добавить 1-2 яичных белка, 30 г крахмальной массы, перемешать, придать ему соответствующую форму, опустить в холодную солёную воду, остудить. Обсушить полотенцем. Ножом вырезать грани, узоры, уступы, украсить цветами, фруктами, ягодами, зеленью, выложить кушанья.

1016. Постамент(модель) из желе. Приготовить крепкое желе из костей мяса или рыбы, осветлить, процедить. Металлическую форму(опрокинутый конус, пирамида, круг, квадрат) с отверстием в центре поместить в воду со льдом и солью и в неё залить желе, дать ему застыть, чтобы на стенках образовалась"рубашка" желе 3-5 мм. Незастывшее желе слить обратно в кастрюлю. На рубашку желе(на дно и стенки) уложить кубики, розетки, брусочки овощей, картофеля, кизил, зелёный горошек, маслины, веточки зелени, розы из помидоров. После этого форму залить жидким желе доверха и дать остыть.

Затем форму погрузить на 3-4 сек. в тёплую воду(+50 С) и вынуть желе из формы. С этим желе подавать сыр из дичи, филе дичи.

1017. Постамент из льда. Залить воду в усечённо-конусовидную форму, заморозить в морозильной камере холодильника. Поместить на 3-4 сек. в тёплую воду, вынуть лёд.

По кругу в середине через 30-50 мм просверлить под углом 45 отверстия(сверло М-10) на длину 100 мм. В эти отверстия(5-6 шт.) залить разноцветные соки с водой(малиновый, облепиховый, кизиловый, черничный, абрикосовый, отвар из василька синего, из зелёной кожуры грецкого ореха). Дать застыть в морозильной камере.

Резцом нарезать грани под хрусталь, внизу конуса цветы, орнамент, кружева. вверху усечённого конуса сделать углубление в форме рыбьего глаза, для икры. Постамент можно сделать в виде выпрыгивающей из волн рыбы с икорницей в углублении рта.

Поставить его на блюдо. Просверлить отверстие до центра конуса-постамента и вставить 3,5 В лампочку для освещения блюда. Модель поставца можно сделать из льда в форме цилиндра под шампанское

1018. Цветы из свежих овощей. Розы и георгины вырезают из свёклы, репы, редьки, брюквы, тюльпаны - изкрасной свёклы и

моркови, ромашку - из редьки и картофеля, табак белый - из картофеля и редьки, мелкие полевые цветы - из редиса. Листья делать из зелени сельдерея.

Сначала подготавливается болванка из овощей(форма конуса, усечённого конуса, круга), а потом из него нарезаются лепестки.

1019. Ромашка из картофеля. Срезать у крупного клубня оба конца, зубчатой выемкой вырезать гофрированный цилиндр. Делаются надрезы в форме лепестков, лучи их сходятся в центре и отрезается кружок"ромашка" толщиой 2-3 мм. В центр неё вставляется выпуклая"пуговка" из моркови.

1020. Лилия. Из моркови, свёклы или редьки вырезается конусообразный цилиндр высотой 6-7 см. Из 4 или 6 сторон подрезаются на3-4 высоты лепестки. Сердцевина вынимается круглой выемкой. Из репы, моркови вырезать тычинки и укрепить их на тонких палочках или стебельках из лугового сена.

1021. Георгин. Репа, редька или свёкла обтачивается в виде приплюснутого шара. Специальными выемками разных размеров нарезают лепестки георгин, начиная из середины маленькой овальной выемкой. Промежутки между лепестками подрезаются большой овальной выемкой. Готовый георгин укрепляется на палочке с листьями салата.

1022. Шпажки(атле). Для украшения фаршированных кур(галантина), филе из дичи(шофруа), сыра из дичи, рыбы заливной применяют мельхиоровые шпажки или спицы, с нанизанными на них украшениями из брюквы, редьки, репы(в виде лиры, круга, рога изобилия),мелких помидоров, редиса, вырезанных в виде цветочков, свежими огурцами, варёными раками, петушиными гребешками, лимоном, варёным яйцом, шампиньонами, трюфелями, маслинами, зеленью, шпажку укрепляют на кулинарное изделие.

1023. Папильотки и розетки. Для оформления жареной дичи, котлет, отбивных и окороков употребляют бумажные папильотки и розетки.

Для папильоток лист бумаги складывают по длине в три раза, затем подгибают край бумаги шириной 1-1,25 см и острым ножом равномерно по всей ширине бумаги нарезают полоски. Бумагу разрезают на 4 полоски, навёртывают на круглую палочку, придавая вид цветочка, и концы её складываются.

Для изготовления розетки бумагу размером 12:12 мм складывают в 4 слоя, срезают наискось и с помощью тонкого полотна гофрируют. Затем отрезают острый кончик розетки, розетку разворачивают и надевают на папильотку и на кость.

1024. Роза. Берётся репа, редька, красная стол. свёкла среднего размера и зачищается в виде приплюснутого шара, см.

№938. Лепестки подрезаются один за другим до середины заготовки, придаётся форма розы. Для наглядности хозяйке нао иметь перед собой настоящую розу.

1025. Ваза из тыквы с цветами из овощей. Выбрать ровную тыкву, вырезать вазу для цветов. На тыкве нарезать грани под хрусталь, сделать выемки, куда вставить кусочки овощей разного цвета. Или края нарезать зубчиками. Из тыквы вынуть сердцевину, вставить в неё кочан цветной капусты или кольраби(или савойской), укрепить на нём палочки с цветами из овощей(розы, георгин, ромашку, лилию) и зеленью сельдерея. Поместить живые цветы, поставить на блюдо.

1026. Корзина из бордюрного теста. Подготовить деревянную болванку нужной формы, по краям закрепить палочки для цветов из овощей. Бордюрное тесто красного, розового, жёлтого и зелёного цветов раскатать в пласт 2-3 мм, нарезать полосками и переплести между палочками, как это делается при плетении корзин из прутьев. Отделать живыми и овощными цветами. Подают в них пирожки из теста.

РАЗДЕЛ 2. ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БАНКЕТНЫХ БЛЮД

1027. Зернистая икра на вазе из льда. Сделать вазу(постамент) из льда, см. №934. На блюдо положить сложенную вчетверо салфетку(для впитания воды при таянии льда), на неё поместить вазу из льда. В углубление поставить икорницу и положить икру. Вокруг вазы положить веточки петрушки.

1028. Салат на вазе из льда. Готовится так же, см. №944, только сверху накладывается салат.

1029. Сёмга, лососина, балык. Рыбу положить целиком на блюдо и украсить листьями зелёного салата, веточками петрушки и сельдерея. Вдоль на рыбу положить полоску орнаментированной бумаги, а на ней разместить кусочки сёмги, лососины илибалыка. Отдельно подать ломтики лимона.

1030. Рыба заливная. Куски варёной осетрины, севрюги, белуги илифиле судака, сазана, украсить кружочками лимона, раковыми шейками или кусочками краба. Украсить кружочками, звёздочками, ромбиками из моркови, свежих корнишонов, веточек петрушки, к которой приложить цветочек ромашки из овощей. Куски рыбы и украшения залить желе, остудить. При подаче нарезать куски рыбы с желе в виде гофр. Подать соус, хрен с уксусом.

1031. Стерлядь заливная с икрой. На блюдо налить желе слоем 10 мм. На застывшее желе положить куски рыбы, а на них кучками(по 3-4 г) икру. По обеим сторонам икры поместить по раковой шейке.

1032. Лососина заливная целиком. На продолговатое блюдо установить постамент из риса, см. №932. С варёной рыбы улалить кожу, мякоть надрезать наискось с обеих сторон и уложить рыбу на постамент. Украсить её кружочками лимона, свежих огурцов, раковыми шейками, клешнями, маслинами. В клешни вставить полукружочки лимона. Эти украшения прикрепить к рыбе густым желе. Затем рыбу покрыть желе. Рыбу огарнировать кружками овощей(морковь, маринованные кабачки, тыква), нарезанными цветами, стручками фасоли, корзиночками, цветами из свежих помидоров. Между овощами поместить раковые шейки с воткнутыми в них клешнями. Блюдо украсить листьями салата, сверху установить шпажку с овощами(см. №942).

1033. Судак заливной целиком. Нафаршировать крупного судака рыбьей котлетной массой, сварить и остудить. Из хлеба сделать постамент высотой 100 мм и положить на блюдо. Судака разрезать поперёк на порции и положить целиком с головой и хвостом.

Покрыть судака слоем желе, украсить ломтиками лимона, апельсина, огурцов и кусочками красного сладкого перца. Охладить. Вокруг рыбы уложить овощи, маслины, зелень. Можно брать другую рыбу(карпа, сазана, карася, амура, толстолобика, головля).

1034. Котлеты из рыбы(лососины, сазана). Из пшеничного хлеба вырезать круглый постамент высотой 40-50 мм, обтянуть его бордюрным тестом. На него поместить другой постамент из хлеба меньшего диаметра конусовидной формы высотой 60-80 мм. Его основание должно быть меньше первого на 25-30 мм. Котлеты уложить тупым концом на нижний постамент вертикально. Пространство между котлетами заполнить желе. Вокруг постамента положить куски желе круглой или треугольной формы, листья салата, на которые положить по цветочку из овощей(розу, ромашку, фиалку, лилию, цветок из редиса и т. д.). Сверху укрепить шпажку с овощами. К блюду подать соус мацонез.

1035. Котлеты из рыбы(судака, карпа). Сделать вазу на деревянной конусовидной болванке с бордюрным тестом, украсить его узорами из сливочного масла, выпуская масло из шприца.

В конусовидной форме нарастить рубашку из желе, украсить её тонкими пластинами свежих огурцов, красного маринованного перца, заполнить паштетом из рыбьей печёнки(налима, судака, головля) и залить желе. Котлеты из рыбы, паштет уложить на вазу вертикально по кругу конуса, залить соусом майонез с желе, огарнировать цветами из овощей или овощами. Вокруг вазы

укрепить с помощью желе шарики, вырезанные из репы, брюквы, моркови, свёклы.

1036. Котлеты рыбные под соусом майонез с желе. Приготовить постамент из картофельного пюре, см. №930, вырезать на нём витые грани и поставить на блюдо. По кругу постамента разложить котлеты, залить соусом. Далее оформить, см. №951. Вместо котлет можно сделать шарики из рыбы, украсить каждый веточкой петрушки, уложить их на цветок ромашки из варёной моркови.

Между шариками поместить морковь, нарезанную в виде ромбов, украсить листьями салата и петрушки, залить слоем прозрачного желе. Верх постамента украсить шпажкой с овощами.

1037. Крабы(раки) заливные с буше(шариками) из рыбы. В высокой форме сделать"рубашку" из желе, см. №933, уложить в неё украшения - цветы изсвёклы, репы, моркови, свежих огурцов, перца(красного, белого,зелёного), а по краям куски крабов, раковые шейки, середину заполнить мелкими кусочками крабов и раков, залить прозрачным рыбьим желе. Остудить.

Приготовить рыбное буше, охладить, залить майонезом. Буше через один покрывать майонезом с желе и томатной пастой. Из белого хлеба сделать трёхярусный с уступами 30-40 мм постамент, на котором поместить заливные крабы, раки, украсить их бордюром из теста, свежими овощами, ниже, на первом и втором ярусах(уступах) уложить залитые майонезом и пастой буше(по кругу). Сдвух сторон постамента поставить по букету живых цветов.

Готовое заливное в форме опустить в тёплую воду(50 С), опрокинуть и осторожно поставить на постамент. По обеим сторонам разместить маленькие формочки с залитыми в желе маленькими крабами, рачками(делается, как и большая форма). Блюдо огарнироватьмаслинами без косточек, соломкой моркови и сельдерея, зелёным горошком, свежими помидорами, яблоками, нарезанными в виде петушиного гребешка. Отдельно подать соус майонез с корнишонами.

1038. Окорок ветчины. Варёный окорок обровнять ножом, зачистить кость, срезать кожу ровным полукругом на 4-5 см от края окорока. На коже ветчины ножом нарезать украшения - кружева, зубчики. Сверху на окорок между украшениями положить куски ветчины.

На кость надеть папильотку. Окорок положить на блюдо и украсить листьями салата и петрушки.

1039. Ростбиф. На большом овальном блюде установить постамент из бордюрного теста, на него поместить целый кусок ростбифа, на который уложить ломтики ростбифа.

Блюдо огарнировать кружочками свежих помидоров и огурцов, салатом из краснокочанной капусты, рубленым желе, корнишонами, строганым хреном и украсить листьями салата, ветками зелёной петрушки. Отдельно подать соус с корнишонами.

1040. Свиная корейка жареная. Нарезать аорейку на порции, уложить на овальное блюдо. Огарнировать корнишонами, краснокочанной капустой, дольками мочёных яблок, кубиками желе, корзиночками из маринованных помидоров, наполненых овощным фаршем, салатной заправкой. Украсить листьями салата. Отдельно подать соус хрен с уксусом.

1041. Заливное из тушёного мяса. тушёное мясо нарезать на порции. На противень налить желе слоем 3-5 мм. На застывшее желе положить куски мяса, украсить пикулями, кружочками варёных яиц, маслинами, помидорами, кусочками крабов, креветок, раков и залить желе, приготовленным на мясном бульоне. Порезать на треугольные, прямоугольные круглые порции, уложить на овальное блюдо. Блюдо украсить кружочками того же желе, вырезанным полумесяцем, рогом изобилия, ромбиками. Между ними поместить по листику салата с маслиной наверху, розетки из варёной моркови с вишней или цветы из маленьких красных помидоров. Отдельно подать соус хрен с уксусом.

1042. Ассорти мясное. На середине овального блюда на постаменте(высотой 100 мм) из хлеба поместить жареную дичь(куропатку, рябчика) или цыплят, курицу. На ножки надеть папильотки. Рядом с дичью уложить ломтики ростбифа, свёрнутые кольцом, ветчины и телятины, сложенные в виде трубочек. Блюдо огарнировать салатом из краснокочанной капусты, кубиками желе, розетками из красных помидоров, моркови,свёклы, украсить листьями салата, бордюром из свежих сливовидных помидоров, веточками петрушки, колечками красного и зелёного перца, лука, строганого хрена. Или корзиночками из красных помидоров, моркови, маленькой свёклы, репы, редиса, наполненными фаршем из овощей, бордюром из зелёных огурцов(корнишонов), огурцов в виде треугольников. Подать соус майонез с корнишонами или хрен с уксусом.

1043. Поросёнок с хреном. Разрезать варёного поросёнка на порции поперёк и вдоль. Положить на овальное блюдо, сохраняя форму поросёнка. Огарнировать кружочками зелёных огурцов, корзиночками из помидоров с фаршем из овощей и майонеза, краснокочанной капустой, корнишонами, кубиками желе с петрушкой внутри. Украсить блюдо листьями салата, петрушки,

сельдерея и эстрагона. Отдельно подать соус хрен со сметаной.

1044. Поросёнок заливной целиком. Подготовить поросёнка, см. №960. Прикрепить к нему при помощи желе кружочки красных помидоров, варёных яиц, огурцов, листики сельдерея, маслин, лимона, брусники, белки варёных яиц. Залить всё это с поросёнком желе.

Огарнировать маринованным крыжовником, ромашками и орешками из варёного картофеля, моркови, свёклы, краснокочанной капусты, корнишонами, зеленью петрушки, эстрагона, укропа. Можно положить поросёнка на прямоугольный постамент из пшеничного хлеба, обтянутым бордюрным тестом. овощной гарнир на блюде окружить барьером из бордюрного теста, а вокруг него уложить шарики из варёного картофеля, репы, моркови, свёклы. На концах установить вазочки из кабачков, мелкой тыквы с цветами.

1045. Поросёнок в маринаде(по-имеретински). Подготовить поросёнка, см. №961, залить маринадом(белое сухое вино прокипятить с измельчёнными ядрами грецкого ореха, миндаля, специями - перец, кардамон, лист лавра и т. п.). На 1 порцию маринада взять вина(100 мл), ореха(25 г), гвоздики(1 г), корицу(1 г), кардамона(0,5 г), перца красного(0,5 г), лист лавра(3 шт.), чеснок(10 г), кинзу, базилик(кто любит майоран).

Поросёнка украсить зеленью, 2-3 шпажками с овощами, грибами.

1046. Домашняя птица и дичь жареная. Из пшеничного хлеба вырезать два крутона(постамента), обжарить в жире, положить на блюдо, приклеить кляром. С жареной птицы снять филе, нарезать на порции, уложить на прежнее место, придать форму птицы. Поместить птицу на крутоны, на ноги надеть папильотки. Огарнировать маринованными сливами, виноградом, яблоками, краснокочанной капустой, кубиками желе. Украсить салатом, петрушкой и сельдереем. Между кругами установить букет с цветами из овощей(или на крутоны). Подают соус майонез с корнишонами.

1047. Цыплята жареные. Изрубить их на куски, придать форму целых тушек. С одной стороны расположить гарнир, с другой - фигуры в виде грибов из овощей. На ножки надеть папильотки.

1048. Индейка жареная. Филе срезать, придать тушке первоначальную форму, положить на постамент из пшеничного хлеба. На ножки надеть папильотки. Огарнировать помидорами, маслинами, кружочками(звёздочками) из свежих огурцов, маринованных яблок, ломтиками лимона и зеленью сельдерея.

1049. Куры фаршированные(галантин). Нафаршировать две

курицы. Залить их соусом майонез, взбитого с желатином. Украсить тушки веточками зелени, прикрепив их желе), цветами из красных помидоров, редисом и свежими огурцами. На овальное блюдо положить постамент из хлеба, поместить кур, вокруг него разместить гарнир из соцветий варёной цветной капусты, маринованной краснокочанной капусты, корнишонов, зелёного консервированного горошка, стручков фасоли, свежих огурцов и помидоров, кудиков желе. Кур на постаменте окружить шнурком из желе, украсить салатом, установить шпажки с овощами и грибами в виде цветков. Подать ещё майонез.

1050. Индейка фаршированная. Сделать постамент из риса по размеру индейки. Положить на него птицу с папильотками. Индейку обложить кусочками желе. На филейную часть установить маленькую корзиночку из свёклы, тыквы, репы, наполненную цветами из овощей(см. №№936, 937, 938, 939), украсить её зеленью.

Постамент на блюде огарнировать кучками: свежие огурцы, помидоры, нарезанные кружочками, целые варёные кочерыжки цветной или брюссельской капусты, варёные стручки фасоли, украсить салатом. Установить на каждом филе(правом и левом) по одной шпажке с овощными цветами, грибами, целыми варёными яйцами и красными небольшими помидорами(типа сливовидных).

1051. Утка фаршированная. Поступить так же, как в №965. Подать соус майонез с корнишонами или апельсиновый.

1052. Сыр из дичи. Из крепкого мысного желе подготовить постамент и установить на него сыр из дичи. Вокруг сыра сделать шнурок из желе. Блюдо оформить треугольником, вырезанным ножом из желе, орешками из варёной моркови, листьями салата. Сверху на сыр установить шпажку с овощами.

1053. Филе из кур(дичи) под майонезом. Консервированный горошек, кубики варёного картофеля, свёклы, репы положить в рубашку из желе, залить полужидким желе, остудить. Желе поставить на конусовидный постамент из хлеба, обложить его филе из курицы,цветами из овощей, помидоров, варёного яйца, зеленью. Промежутки заполнить кусочками желе. Вокруг желе разместить бордюр из помидоров, огурцов, желе в виде треугольников. На верх желе конуса поставить шпажку, см. №967.

1054. Шофруа(филе из дичи фаршированной). Отделать тестом круглую деревянную болванку(высота 60 мм), украсить орнаментом из бордюрного теста. Затем вырезать из хлеба конусообразный круг(высота 100 мм), обтянуть его бордюрным тестом, установить его на круглую подставку(болванку), вокруг него разместить фаршированное филе из дичи. Сделать конус-

желе с паштетом из печени, сыром из дичи, кружками из огурцов, ягодами кизила, ломтиками свёклы, моркови, веточкой петрушки, маслинами(см. №970). Желе-конус поставить на крутон из хлеба. Между фаршированным филе положить кружки зелёного огурца, ромашки из моркови, свёклы, репы, редьки, во втором ряду положить овощи. Вокруг крутона положить бордюр из овощей(см. №970). Общий вид шофруа см. на фото. Сверху желе-конуса установить 1/3 зелёного огурца, под ним кружки(немногим больше диаметра огурца из красной свёклы, репы и моркови). В огурец и желе воткнуть шпажку. Подать соус майонез.

1055.Филе из дичи заливное. Сделать круглый постамент и крутон из хлеба. Между ними положить куски филе дичи, ранее залитые мясным желе. Вокруг постамента разместить желе в виде треугольников, полумесяцев и кругов. Между ними положить листья салата, маслины, солёный кизил, кружки помидоров. Сверху установить шпажку с овощами, грибами. Подать соус майонез с корнишонами.

1056.Заливное из мяса. На круглое блюдо установить крутон из риса,обложить заливным из мяса. Вокруг постамента положить фигурные куски желе. Далее см.№972.

1057. Котлеты бараньи заливные. Жареные котлеты залить желе(см. №958). На блюдо установить крутон с корзинкой-салатницей в центре, вокруг крутона положить котлеты. На косточки котлет надеть папильотки. Украсить листьями салата, кружочками огурцов, репы и помидоров, на которые через раз поместить по маринованным(солёным) кизилу, маслине и вишне. В корзиночку положить маринованные сливы, виноград и дольки груш. Подать соус майонез с корнишонами(огурцы длиной до 60 мм).

1058. Котлеты из паштета и желе. Из паштета сделать котлеты, положить на противень, украсить ромашкой из белка и желтка, цветами из моркови, помидоров, веточками салата, залить желе толщиной 2-3 мм.

В формочках подготовить"рубашки" из желе, положить на их дно овощи, заполнить паштетом, залить желе. На круглое блюдо установить постамент из бордюрного теста, пшеничный крутон конусообразной формы, к которому поставить котлеты острым конусом вверх. На крутон положить желе с паштетом, установить шпажку.

1059. Яйца фаршированные. Взять плоскую вазу с низкой ножкой,уложить круглый крутон из хлеба, с крупного помидора снять верх, выбрать мякоть, края нарезать зубцами, варёное яйцо разрезать пополам, в середину вставить по размеру кружок из небольшого помидора и всё это вставить в подготовленный

помидор без мякоти, украсить его веточкой зелени. Яйца и помидор украсить на крутоне при помощи деревянной спицы или шпажки. Вокруг постамента положить фаршированные яйца, во втором ряду - бордюр из полукружочков красных помидоров, огурцов, свёклы, моркови, редьки, зелени и салата.

1060. Яйца под майонезом. Подготовить постамент из риса в виде корзинки, поставить на блюдо и украсить пучком зелени. Варёные овощи(кубики) блить майрнезом и разложить вокруг постамента в чашечках из кабачков с зубчатыми краями. Варёные яйца разрезать вдоль и уложить разрезанной стороной вниз на чашечки из кабачка, залить майонезом. Сделать бордюр из кружочков помидоров, огурцов, варёной моркови, репы и небольшой свёклы. Украсить веточками петрушки, эстрагона, укропа.

РАЗДЕЛ 3. ОФОРМЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ БАНКЕТНЫХ БЛЮД

1061. Осётр по-русски целиком(амур, сазан). Сварить осетра 8-10 кг с кореньями и зеленью. Снять кожу и осторожно положить на блюдо. Огарнировать: кучками маслин без косточек, горошка зелёного, кизила,терна без косточек, маринованных грибов, сливовидных помидоров, хрящей, морковью и картофелем в виде орешек, каперсами(капорцами), ломтиками лимона, огурцами солёными нежинскими, брусникой. Голову осетра(сазана, амура) украсить кружочками лимона, морковью с ломтиками трюфелей, хвост рыбы кружочками варёных яиц, бока - полукружками лимона, маслинами без косточек, шляпками солёных шампиньонов, кружочками желтка, раковыми шейками, маринованными или свежими вишнями(сливами). На осетра установить три шпажки в центре с лучами, выходящими из одной точки, с овощами цветами, грибами, крабами, креветками, зеленью. Подать соус томатный русский.

1062. Стерлядь паровая. Сварить на пару, далее см. №978. Сверху стерлядь ещё украшается шляпками солёных рыжиков, сморчков, шампиньонов, клешнями раков с кружочками лимона и веточками петрушки. Заливается паровым соусом.

1063. Филе из говядины. На овальное блюдо положить овальный крутон из пшеничного хлеба с бордюрным тестом, на него положить треугольную вырезку из филе, а её обрезки положить вокруг вырезки. Огарнировать варёной цветной капустой, зелёным горошком с маслом, брусочками жареного картофеля(фри), варёную морковь, слегка обжаренные красные помидоры и букетик строганого хрена(в виде хризантемы). Украсить листьями сельдерея, салата, спаржи, ревеня, щавеля. Подать соус с мадерой.

1064. Филе жареное. На овальном блюде установить

постамент из пшеничного хлеба. Нарезать горячим(наискось волокон) филе(1порция - 2 кусочка) и уложить на постаменте в виде целой вырезки.

Вокруг постамента выложить фри жареного картофеля вперемешку с жареными помидорами(без кожицы). С обоих концов его расположить хризантемки из строганого хрена, украсить ветками зелени. Вырезку полить маслом. В соуснике подать мясной сок.

1065. Вырезка, жаренная на рашфоре(решётке). Установить на блюдо постамент из хлеба(риса). Подготовить вырезку(см. №981). Украсить зеленью, дольками лимона, помидорами. Отдельно подать пучочки зелёного лука, продетые в 3-4 кольца репчатого лука. Огарнировать жареным картофелем фри(брусочками) в форме шариков, соломки, стружки или вздутый(суфле), мясной сок и острые соусы.

1066. Ростбиф. Целый жареный ростбиф(от поясничной части туши ростбиф) положить на овальное блюдо, другой такой же кусочек разрезать наискось и положить сверху его в виде целого куска.

Огарнировать корзиночками с цветами из овощей, листьев салата, двумя хризантемками из хрена.

1067. Бифштекс. На блюдо положить круглый крутон из хлеба высотой 30-40 мм, установить на него корзиночку из бордюрного теста с жареным фри(картофелем). Вокруг неё расположить горячие бифштексы с яйцами. Украсить 4-5 пучками строганого хрена(хризантемками) и листьями салата. Яйца посыпать измельчённым укропом. Отдельно подать мясной сок.

1068. Окорок телятины. Сжарить заднюю ножку(окорок) и переднюю ножку(лопатки), свёрнутыми рулетом в духовке Положить окорок на овальное блюдо. Лопатку порезать на куски наискось и положить вокруг окорока. Огарнировать картофельными крокетами и корзиночками из кабачков с овощами. Украсить листьями салата, петрушки. На зачищенную кость одеть папильотку. Отдельно подать мясной сок.

1069. Седло баранье жареное. Седло барана(поясничная часть) изжарить в духовке, срезать с обеих сторон мякоть, нарезать на тонкие ломтики и уложить обратно на седло. Положить целое седло на постамент из хлеба. Огарнировать вздутым картофелем(суфле), фасолью в томате, картофельными крокетами, стручками фасоли, морковью. Украсить салатом, петрушкой, сверху на середине седла укрепить под углом 75 две шпажки. Гарнир можно положить в корзиночку из бордюрного теста. Подать отдельно соус с эстрагоном и сухим вином.

1070. Баранья ножка, жаренная целиком. Подготовить

заднюю и переднюю ножки(см. №985). Нашпиговать её чесноком и жарить в духовке. Огарнировать как седло баранье(см. №986). Ножку подать с гречневой кашей, яйцами и сливочным маслом, а также с молочным соусом и луком.

1071. Свиная ножка(окорок) жареная. Обработать так же, как и телятину(см. №985). На окороке вдоль и поперёк сделать надрезы(в шпике) глубиной 3-5 мм. Изжарить. Окорок будет иметь красивый вид, покрыт ромбиками коричневого цвета. Далее огарнировать(см. №986).

1072. Свиная корейка жареная. На корейке надрезать кожу вдоль и поперёк(ромбами), изжарить в духовке. Почечную часть, 1/2 часть корейки порезать на тонкие широкие ломти. Вторую половину корейки положить целой и добавить к ней отрезанные куски, придать вид целой. Огарнировать(см. №№986,988).

1073. Поросёнок, жаренный целиком с кашей. Подготовить поросёнка(см. №960). Украсить поросёнка зеленью. Отдельно подать гречневую кашу с рублеными крутыми яйцами, в соуснике - мясной сок(бульон).

1074. Утка жареная с яблоками. На овальном блюде установить посиамент из пшеничного хлеба в форме удлинённого опрокинутого корытца,. В него поместить жареную утку. Яблоки разрезать пополам и уложить вокруг утки в виде цепочки(половинками вниз или ребром друг к другу). Блюдо украсить тремя шпажками в районе куприка(хвоста) с овощами. Их разместить под углом 30 к утке. Лучи шпажек должны выходить из одной точки(веером). Шейку утки украсить бумажной розеткой, ножки - папильотками. Обложить листьями салата, петрушки, эстрагона, если есть кардамона. Отдельно подать густой мясной бульон с чесноком и хреном.

ГЛАВА XVI. СЕРВИРОВКА СТОЛА И ПОРЯДОК ПОДАЧИ БЛЮД НА СТОЛ

РАЗДЕЛ 1. СЕРВИРОВКА СТАРОСВЕТСКОГО ИЗЫСКАННОГО СТОЛА

1075. Стол для закусок(круглый), см. рис. 23.

1. По краям круглого стола расставляются небольшие тарелочки с холодными закусками, нарезанными ломтиками: сыр, сиг, сёмга, ветчина, солонина, жареная дичь, сухая колбаса, омары, икра, тёртый зелёный сыр, тёртая солонина, селёдка, нарезанная кусочками и приправленная горчичным соусом(рис. 23).

2. В двух противоположных местах, повыше их, ставят тарелочки с хлебом и булкой, нарезанные треугольниками,тонкими прямоугольниками, звёздочкой, в виде сердца,а в других двух - масленички с маслом.

3. На двух противоположных концах или углах стола ставятся тарелочки с салфетками, а на двух других концах - тарелочки с вилками. Салфеточки складываются треугольником: первая - углом к середине стола, вторая углом влево, третья - углом вправо, таким же образом укладывается второй, третий и четвёртый ряд салфеток, ножи и вилки кладутся на салфетку.

4. На середину стола ставится красивый судок из разноцветного стекла с 2-3 сортами водки в кувшинах или графинчиках с кружочками, навешанными вокруг плетёной подставки, или ставятся графины с водкой и рюмками.

1076. Сервировка квадратного стола для закусок(см. рис. 24).

1. На середине четырёхугольного стола(см. рис. 24) ставится вертящийся поднос(поставец) со вставленными в него 6 плоскими салатницами с закусками. Посредине подноса стоит седьмой салатник с тонкими ломтиками хлеба в виде рога изобилия, квадратиков.

2. С четырёх сторон, посредине стола, у его краёв расставляются 4 кучки тарелочек по 3 или 6 штук.

3. На двух противоположных углах кладутся салфетки, сложенные треугольником или четырёхугольником, одна на 2-3 см ниже другой, до самого угла.

4. Между вертящимся подносом с закусками и тарелочками ставится водка в бочоночках, графинах, кувшинах, бутылках с тремя рюмками.

5. Между графином с водкой ставится сливочное масло в масляничках или 6 маленьких тарелочках.

6. Кладутся на двух противоположных углах под углом 45 столовые ножи и вилки(м. рис. 24). Ножи кладутся справа, вилки - слева.

1077. Сервировка обеденного стола. Праздничный(парадный стол) (см. рис.25). Знаменательные даты семейного торжества, праздники домовитая хозяйка выкладывает лучшие свои запасы и накрывает обеденный стол.

1. На середину парадного стола ставится этажерка из ваз(рис. 26). Три одинаковых вазы ставят одну на другую. Ножку нижней вазы украшают цветами, корешками вверх, чтобы цветы лежали на столе. Корешки цветов привязать к ножке. К верхней части той же ножки привязывают ленточкой цветы корешками вниз так, чтобы верхние и нижние корешки скрывались в цветах. На нижнюю вазу уложить апельсины, мандарины и лимоны, если есть киви. На вторую вазу укладывают яблоки, груши, сливы, персики, перекладывая их кистьями разных сортов винограда. В третью вазу положить конфеты. На верхнюю вазу ставится высокий бокал(стакан) с водой и букетом цветов.

2. По обеим сторонам этой этажерки из ваз ставится по одной вазе с цветами. Или по две - одна ниже другой, а также по одному канделябру с 3-4 цветными свечами.

3. Перед прибором жениха и невесты, именинника, юбиляра ставится ваза с цветами.

4. По кругу стола выставляются плоские тарелки на 6, 12, 14 персон.

5. Под каждую тарелку кладётся салфетка, сложенная ровным четырёхугольником, один угол спускается со стола.

6. С левой стороны каждой тарелки ставятся маленькие тарелочки с хлебом, белой булкой и ломтиком чёрного хлеба. На эту тарелочку кладутся и подаваемые к супу пирожки.

7. С правой стороны тарелки кладутся нож, вилка и сверх их наискось ложка.

8. Прерд тарелкой ставятся разной величины бокалы, фужеры, рюмки, стаканы.

9. На каждые 2 прибора ставятся солонка, перечница и горчичница, солонка с хреном.

10. По обеим сторонам этажерки выставляются судочки с вставленными в них фруктовыми ножичками черенками вверх.

11. По обеим сторонам стола между вазами ставятся попарно графины с водкой, коньяком, вином и наливками.

12. В стороне парадного стола накрывается стол для пива, кваса, мёда и разных вин.

13. Подавать кушанья надо всегда с левой стороны гостя, начиная с дам.

14. Вина к столу подаются: шампанское - в металлической вазепоставце со льдом, крепкие и столовые вина - подогретыми в песке. Водка и коньяк подаются комнатной температуры.

15. Откупоривать вина надо ловко, без шума, криков, не обливая брызгами сидящих гостей.

16. После супов, вторых блюд, сладкого кушанья подают сыр, нарезанный тонкими ломтиками, фрукты и конфеты.

17. Через 15 мин. после десерта подаётся кофе с крошечной рюмкой сладкого ликёра.

1078. Сервировка будничного обеденного стола.

1. На середину стола ставятся 2-3 вазы с цветами, фруктами и кофетами.

2. По обеим сторонам центральной вазы-этажерки ставится по вазе с фруктами или земляникой, малиной, смородиной, крыжовником, вишнями и сливами

3. Сервировка стола производится дальше так, как и парадного, однако на 4-6 персон.

1079. Сервировка стола для парадного ужина.

1. Ужин сервируется так же, как и парадный обед.

2. Рядом с вазой-этажеркой ставится канделябр на 6 свечей.

3. По ебеим сторонам канделябра выставляются два круглых блюда для тортов, кремов желе.

4. Подле них, по обеим сторонам два длинных блюда с жарким.

5. Подле них, с обеих сторон, два длинных блюда с майонезом из рыбы, птицы или дичи.

6. Между этими блюдами ставятся бутылки, кувшины или графины с водой на круглых подставках.

7. Кругом выставляются приборы на 3, 4, 6 персон, тарелки для майонеза.

8. В четырёх местах стола ставятся соусники с подливкой к майонезу.

9. С правой стороны тарелок - вилки для майонеза.

10. Между каждыми 2 приборами - солонки с солью, перцем, горчицей, хреном.

11. Перед прибором - рюмка, стаканы, фужеры, бокалы.

12. Между блюдами майонеза и жаркого ставятся две кучки тарелок ждя жаркого. На двух верхних тарелочках кладутся соответствующие ножи и вилки.

13. Между майонезом и жарким ставятся в 4 местах кучкой десертные тарелочки ля слакого блюда. На верхние тарелочки кладутся десертные вилочки и ложки.

14. Посуда на столе должна быть одного цвета и узора.

15. При семейном, дружеском ужине хозяин и хозяйка накладывают сначала гостям блюда, а затем себе, членам семьи.

16. На тарели кладутся накркхмаленные четырёхугольные салфетки:

а) сложить салфетку треугольником,

б) сложить салфетку теугольником, подогнуть оба конца и внутрь положить ломтики хлеба,

в) салфетку положить углом под тарелку, а угол с вышитым вензелем свешивается со стола,

г) салфетка складывается конвертом так, чтобы посередине образовались два мешочка в виде треугольников, в которые вкладывается хлеб.

Сбоку с одной стороны можно приподнять угол салфетки и под него положить хлеб,

д) салфетка складывается пирамидой, кардинальской шапкой, веером, экранами, канделябрами, свадебными салфетками.

17. Каждое блюдо: жаркое, заливное, пудинг, холодное мясо, дичь, каплун, поросёнок, котлеты, рыбу надо красиво разложить,

украсить картофелем, фасолью, зелёным горошком, звёздочками из свёклы, помидоров, моркови, цветами из яйца и маслом, кизила, вишен, дольками лимона, апельсина, яблок, ветками петрушки, сельдерея, укропа, эстрагона, гвоздиками. Кости ног птиц, молочного порошка украшают кокардой, вырезанной из цветной бумаги, фольги.

РАЗДЕЛ 2. СЕРВИРОВКА СОВРЕМЕННОГО СТОЛА

1080. Стол для завтрака(на 4 персоны). Перед гостем ставят мелкую тарелку, на нею кладут закусочную и салфетку. Слева от мелкой тарелки кладут вилки остриём вверх(закусочную, рыбную, столовую), чуть далее(слева) - пирожковую тарелку для хлеба и пирожков.

С правой стороны мелкой тарелки кладут три ножа(лезвием к тарелке): широкий столовый, рыбный и закусочный. Между ножами - среднюю стоовую ложку для густых киселей, фруктов, желе и т. д. Перед мелкой тарелкой ставят фужер на 200 мл для воды, сока, кваса. В центре стола - ваза с цветами, канделябр, солонки, перечница, пепельница.

1081. Стол для обеда(обыденный). Сервировка стола отвечает столу для завтрака(см. №992). Только справа кладутся между ножами углублением вверх две ложки - столовая для бульонов, супов, борщей, столовая средняя для киселей, фруктовых желе, муссов, фруктовых и молочных супов. Впереди мелкой тарелки ставят: фужер для воды(200 мл), фужер для настойки, сухого вина(150 мл), рюмку(мадерную) для крепкого или десертного вина.

1082. Стол для ужина. Сервируют так же, как и №993, только столовую ложку для бульона не кладут.

1083. Праздничный стол(на 8 персон). Сервируют стол так же, как и для обеда(см. №993). Только впереди мелкой тарелки устанавливают: в первом ряду справа налево 8"хрусталей" - рюмку для водки или настойки, рюмку(мадерную) для крепкого вина и фужер для красного сухого вина, во втором ряду - рюмку для белого вина(цветную) и бокал для шампанского. Ещё ставят специальную рюмку для шампанского и рюмочку для аперитива на 25 мл. За хрусталём укладывают десертный набор - нож, вилку, ложку.

В центре стола ставят две вазы(одна на одну), внизу цветы, фрукты, вверху - апельсины, мандарины, конфеты. На верхнюю вазу ставятвысокий стакан с живыми цветами и водой. В центре стола ставят поставец с шампанским и льдом, канделябр с 4 свечами. Небольшие вазочки с цветами устанавливают по средней линии стола за канделябрами.

1084. Банкетный(юбилейный) обеденный стол. Сервируется

так же, как праздничный(см. №995). Впереди мелкой тарелки ставят 4 рюмки: для водки(настойки), крепкого вина(мадерную), белого и красного столового вина. Впереди ещё цветной фужер грушевидный сдлинной ножкой и бокал для шампанского.

Это сервировка на 6"хрусталей" или 8"хрусталей"(см. рис. 27).

Ставятся рюмки: 1-я для соков, кваса, минеральной воды(шампанского), 2-я для шампанского, 3-я для белого столового(цветная), 4-я для красного вина, 5-я - мадерная, 6-я - водочная, 7-я - коньячная, 8-я - для аперитива на 25 мл.

Иногда ставятся коньячные рюмки и рюмочка для аперитива на 25 мл для сервировки на 8"хрусталей. Впереди островка"Хрусталей" укладывают десертный прибор - нож, вилку и ложку. В центре стола - этажерка из 2-3-ваз с цветами, фруктами, конфетами, 2 канделябра, пепельницы, 2 поставца с шампанским, солонки и т. п. Всё это размещается строго по средней линии стола. Салфетки можно положить под тарелки, углом вниз(см. сервировку изысканного старосветского стола, рис. 25).

1085. Банкетный стол для закусок(на 6-12 персон). Этот стол предназначается для употребления аперитива и закуски его стоя. В центре стола размещают вазу с цветами и фруктами. По средней линии стола размещают бутылки с вином, 2-3 графина с водкой, настойкой, коньяком. По краям стола устанавливают"островком" по 5 бутылок минеральной воды и графинчик сока для коктейля и фужеры на 200 мл. Около бутылок размещают непрерывной цепочкой водочные, мадерные, винные рюмки и бокалы. Закусочные тарелки ставятся в 3 местах с одной и другой стороны стола(с края) стопками по 5 штук, перед ними кладутся по 5 салфеток, слева тарелок вилки(5 штук), справа - ножи(5 штук). Около рюмок ставят 2 солонки, перечницы, 2-3 пепельницы, кокотницы с горчицей, хреном.

Остатки блюд, пустые бутылки, графины надо уносить на кухню, не загромождать стол. Делать это надо корректно и незаметно для гостей. В этом долг домовитой хозяйки.

РАЗДЕЛ 3. ПОРЯДОК ПОДАЧИ БЛЮД(ПО ОЧЕРЁДНОСТИ)

1. Подают сначала хлеб и масло, которые ставят слева от гостя.

2. Из холодных закусок сначала подают икру, рыбу малосольную, отварную, заливную, под майонезом, в маринаде, затем - салаты(рыбыне, мясные, овощные), ветчину, язык, холодное жареное мясо, птицу, дичь. После холодных закусок подают горячие - почки, жареную ветчину, грибы в сметане, форшмак и т. п.

3. Горячие бульоны, борщи, супы подают с гренками,

пирожками. Холодные супы(окрошку, ботвинью, фруктовые супы) подают с отварной рыбой, балыками, иногда огурцы, лук и тёртый хрен, лёд(к ботвинье). К ухе подают пирожки с рыбой.

4. Вторые блюда подают в таком порядке: рыбные, мясные, птица, дичь, овощные, яичные, крупяные и мучные.

5. Сладкие блюда подают на убранный стол(кроме цветов, канделябров, воды, вин). Сначала подают кисели, компоты, муссы, мороженое, салаты из апельсинов, пунши. Горячие сладкие блюда - каши: гурьевскую, манную, рисовую, пшённую, соусы молоко и суфле.

6. После слажкого кушанья подают сыр, фрукты, конфеты и печенье.

7. Через 15 мин. после десерта подаётся чай, кофе с рюмочкой(25 мл) ликёра или какао. К чаю, кофе подаются сливки, молоко.

8. Вино подаётся, когда на столе поставлены закуски, сначала аперитив(водка,"петушинный хвост"(водка с вермутом), коньяк или горькие настойки, затем сухие, шампанское, крепкие и десертные вина, коктейли, настойки, наливки, квас.

9. Квас, соки, минеральная вода подаётся одновременно с алкогольными напитками.

ЛИТЕРАТУРА

1. А.В.Альбенский и А.Е.Дьяченко"Деревья и кустарники для защитного лесоразведения", издательство Сельскохозяйственной литературы, Москва, 1949, 144 стр.

2. И.Е.Андриевский, К.К.Арсеньев, Ф.Ф.Петрушевский и другие"Энциклопедический словарь", том 81"Эрдань-яйценошение","эфирные масла". Типография Акционерного общества Брокгауз-Эфрон, С.-Петербург, 1904, 575 стр.

3. В.Д.Балабанов"Приготовление алкогольных напитков в домашних условиях", издательство"Московский книжный двор", Москва, 1990, 40 стр.

4. М.И.Балаболкин"Эндокринология". Изд-во"Медицина", Москва, 1989, 415 стр.

5. А.І.Барбарич, Е.М.Брадис та інші"Визначвик рослин Украіни", Академія наук Украінськоі РСР, Інститут ботаніки, Киів, 1965, 877 с.

6.Л.Ф.Блинов, Д.И.Груднев и другие"Домоводство". Изд-во"Сельскохозяйственная литература", Киев, 1958, 696 стр.

7. И.Брутер, А.Мокану"Организация послеуборочной(товарной)обработки плодов". Изд-во"Картя Молдовеняскэ", Кишинёв, 1978, 83 стр.

8. И.Валуйко и соавторы. Сборник технологических инструкций, правил и нормативных материалов по

винодельческой промышленности. Изд-во сельхозлитературы, Москва, 868 стр.

9. И.К.Гончаренко, Т.Л.Яценко"Консервирование, хранение и исправление продуктов в домашних условиях". Днепропетровское межобластное производственное предприятие. Редотдел облуправления по печати гор. Днепропетровска, 1991, 33стр.

10. Государственные стандарты СССР. Плодовые и ягодные культуры. Изд-во стандартов, Москва, 1988, 175 стр.

11. В.И.Даль. Пословицы русского народа, том 2, Москва,"Художественная литература", 1984, 398 стр.

12. Г.Б.Ермилов2ОПРЕДЕЛИТЕЛЬ СОРНЫХ РАСТЕНИЙ", рОССЕЛЬХОЗИЗДАТ, мОСКВА, 1978, 90 СТР.

13. И.Жабыкин. Приготовление плодовых и ягодных вин. Типография"Правление", Тула, 1897, репринтное издание, Москва, 1991.

14. С.Е.Землинский"Лекарственные растения СССР", изд-во"Московское общество испытателей природы", Москва, 1951, 506 стр.

15. Земельный кодекс Украинской ССР, изд-во Поилитлитература, Киев, 1991, 16 стр.

16. Л.Зенкевич, Г.Коробкина, С.Михайлов, Р.Штейман"Дары моря". Изд-во"Экономика", Москва, 1969, 215 стр.

17. Б.Д.Игнатьев и соавторы. Сборник по хранению плодов, ягод и винограда. Изд-во"Урожай", Киев, 1974, 243 стр.

18. Я.Кибала"Специи и пяности", Прага,"Артия", 1986, 105 стр.

19. З.Клиновецкая"Яства и напитки на Украине", Киев, изд-во"Время",1991(репринтное издание, Киев-Львов, 1913) с типографии 1-й Киевской типографии союза, 215 стр.

20. Коллектив авторов"Кулинарные рецепты", изд-во"Пищевая промышленность", Москва, 1964, 405 стр.

21.Коллектив авторов. Сборник"Домашнее вино", СП"Лига", Свердловск, 1990, 22стр.

22. П.И.Краснюк и другие"Гроздья здоровья", Донецк,"Донбасс",1979, 185 стр.

23. Г.В.Круглякова. Заготовки, хранение и переработка дикорастущих лесных ягод и грибов. Москва,"Экономика", 1990, 112 стр.

24. Ф.И.Мамчук. Справочник по фитотерапии. Изд-во"Здоровье", Киев, 1986, 278 стр.

25. Н.Минкин. Фитотерапия - лечение травами от радиации. Газета"Ленинское Знамя", спецвыпуск, Киев, 1991.

26. Н.К.Могилевский. Плодовое и ягодное виноделие. Пищепромиздат, Москва,1943, 142 стр.

27. Н.К.Могилянский. Плодовое и ягодное виноделие.

Пищепромиздат, Москва, 1954, 179 стр.

28. Е.И.Молоховец. Советы молодым хозяйкам. Типография 1-й СПБ Трудовой Артели(28 переиздание с 1861 г), С.-Петербург, 1914, 1104 стр.

29. О.П.Молчанова, Л.С.Акулов,А.Н.Вешельский и авторы. Министерство торговли СССР"Кулинария", Госторгиздат, 1-я образцовая типография им. А.А. Жданова, 1952, 959 стр.

30. "Наука и жизнь" №4, стр.79-80, Москва,1967.

31. В.Г.Немов, М.Д.Баранина. Как самому изготовить из винограда сок и вино. Изд-во сельхозлитературы, Ктев, 1958, 40 стр.

32. В.М.Ольхович. Лекарственные растения. Киев,"Высшая школа", 1977, 32 стр.

33. И.Ф.Остапчук. Фитотерапия сердечно-сосудистых заболеваний. Изд-во"Украинская Советская Энциклопедия", Киев, 1991, 23 стр.

34. В.Панин. Коктейли, пунши, крюшоны, глинтвейны, гроги. Москва, ПК"Орион", 1991, 16 стр.

35. Н.Н.Пилипенко, В.А.Левченко. Столовые сорта винограда. Киев,"Высшая школа", 1990.

36. А.Разумов. Консервирование фруктов и овощей в домашних условиях. Изд-во"Узбекистан, Ташкент, 1966, 334 стр.

37. М.Л.Рева. Зелёная кладовая. Донецк,"Донбасс", 1991, 150 стр.

38. В.И.Родин, Г.В.Лавринова, В.К.Лавренов, С.К.Боенко. Лекарственные средства в отарино-ларингологии", Киев,"Здоровье", 1989, 69 стр.

39. Н.В.Сабуров, М.В.Антонов. Хранение и переработка плодов и овощей. Изд-во сельхозлитературы, Москва, 1962, 445 стр.

40. М.Р.Сапин, Г.Л.Билич. Анатомия человека. Изд-во"Высшая школа", Москва, 1989, 543 стр.

41. Е.С.Скворцов и соавторы. Виноград в донбассе. Донецкое книжное изд-во, Донецк, 1963, 213 стр.

42. Г.Г.Скробанский. Производство витаминизированного и витаминного вин, их лечебные свойства. Изд-во Харьковского института сов. торговли, Харьков, 1946, 182 стр.

43. Г.К.Смок. Лекарственные растения. Изд-во"Высшая школа", Киев, 1980, 41 стр.

44. М.П.Тёмный. Любительское виноградарство. Донецк,"Донбасс", 1988, 174 стр.

45. Е.С.Товстуха. Фитотерапия. "Здоровье", Киев, 1991, 192 стр.

46. К.А.Фольдберг. Столовые сорта винограда Донбасса.

Госсельхозиздат УССР, Киев, 1962, 185 стр.

47. И.С.Чекман и соавторы. Справочник по клинической фармакологии и фармакотерапии. Изд-во"Здоровье", Киев, 1987, 733 стр.

48. И.А.Шапран. Вина, коктейли, ликёры, пунши. МП"Элисс", Киев, 1991, 16 стр.

49. И.К.Шевелев. Лечебные и витаминные напиткм". Киев,"Высшая школа", 1989, 38 стр.

50. Ю.Р.Шеляг-сосонко. Определитель основных растений кормовых угодий."Урожай", Киев, 1980, 212 стр.